



**NBS6P53AK**  
**OS6PB51AM**

<b>HR</b> Upute za uporabu   <b>Pećnica</b>	<b>3</b>
<b>SR</b> Упутство за употребу   <b>Пећница</b>	<b>24</b>
<b>SL</b> Navodila za uporabo   <b>Pečica</b>	<b>47</b>



# POSTAVLJANJE / ИНСТАЛИРАЊЕ / NAMESTITEV



## Dobro došli u AEG! Hvala vam što ste odabrali naš uređaj.



Dobit ćete savjete o korištenju, rješavanju problema, brošure i informacije o servisu i popravcima:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Zadržava se pravo na izmjene.

## SADRŽAJ

1. INFORMACIJE O SIGURNOSTI.....	3
2. SIGURNOSNE UPUTE.....	5
3. OPIS PROIZVODA.....	8
4. UPRAVLJAČKA PLOČA.....	8
5. PRIJE PRVE UPOTREBE.....	9
6. SVAKODNEVNA UPORABA.....	9
7. DODATNE FUNKCIJE.....	14
8. FUNKCIJE SATA.....	14
9. KORIŠTENJE PRIBORA.....	15
10. SAVJETI I PREPORUKE.....	17
11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE.....	19
12. RJEŠAVANJE PROBLEMA.....	21
13. ENERGETSKA UČINKOVITOST.....	22
14. BRIGA ZA OKOLIŠ.....	23

## 1. ⚠ INFORMACIJE O SIGURNOSTI

Prije postavljanja i korištenja uređaja, pažljivo pročitajte isporučene upute. Proizvođač nije odgovoran za bilo kakvu ozljedu ili oštećenje koji su rezultat neispravnog postavljanja ili korištenja. Upute uvijek držite na sigurnom i pristupačnom mjestu za buduću upotrebu.

### 1.1 Sigurnost djece i ranjivih osoba

- Ovaj uređaj mogu koristiti djeca u dobi od 8 godina i starija te osobe smanjenih tjelesnih, osjetilnih ili mentalnih mogućnosti ili osobe koje ne raspolažu iskustvom ili znanjem ako su pod nadzorom osobe odgovorne za njihovu sigurnost i rade po uputama koje se odnose na sigurno korištenje uređaja te razumiju uključene opasnosti. Djeca mlađa od 8 godina i osobe s vrlo teškim i složenim

invaliditetom moraju se držati podalje od uređaja, osim ako su pod stalnim nadzorom.

- Djeca bi trebala biti pod nadzorom kako bi se osiguralo da se ne igraju s uređajem.
- Ambalažu držite podalje od djece i zbrinite je na odgovarajući način.
- UPOZORENJE: Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Djecu i kućne ljubimce držite podalje od uređaja tijekom uporabe i tijekom hlađenja.
- Ako uređaj ima funkciju roditeljske zaštite, mora se aktivirati.
- Bez nadzora djeca ne smiju obavljati čišćenje uređaja i korisničko održavanje.

## 1.2 Opća sigurnost

- Ovaj uređaj namijenjen je isključivo za kuhanje.
- Ovaj je uređaj namijenjen za uporabu u kućanstvu i ostalim smještajnim jedinicama u zatvorenom prostoru.
- Ovaj uređaj može se koristiti u uredima, hotelskim sobama, sobama za goste s doručkom, seoskim kućama za goste i drugim sličnim smještajem u kojima takva uporaba ne prelazi (prosječnu) razinu uporabe u domaćinstvu.
- Samo kvalificirana osoba može postaviti ovaj uređaj i zamijeniti kabel.
- Ne upotrebljavajte uređaj prije postavljanja u ugradbeni ormarić.
- Isključite uređaj iz izvora napajanja prije obavljanja bilo kakvog održavanja.
- Ako je kabel napajanja oštećen, mora ga zamijeniti proizvođač, ovlašteni servisni centar ili kvalificirane osobe kako bi se izbjegao strujni udar.
- UPOZORENJE: Prije zamjene žarulje pobrinite se da je uređaj isključen kako biste izbjegli električni udar.

- **UPOZORENJE:** Uređaj i njegovi dostupni dijelovi zagrijavaju se tijekom uporabe. Pripazite i nemojte dirati grijače ili površinu unutrašnjosti uređaja.
- Uvijek koristite rukavice za pećnicu kako biste uklonili ili umetnuli pribor ili posuđe.
- Koristite samo senzor za hranu (senzor temperature jezgre) preporučen za ovaj uređaj.
- Da biste uklonili nosače polica, najprije povucite prednji dio nosača police, a zatim stražnji kraj dalje od bočnih stijenki. Nosače polica vratite na mjesto obrnutim redoslijedom.
- Za čišćenje uređaja ne koristite uređaj za parno čišćenje.
- Ne koristite agresivna abrazivna sredstva za čišćenje ili oštre metalne strugače za čišćenje staklenih vrata jer mogu oštetiti površinu, a to može dovesti do loma stakla.
- Prije pirolitičkog čišćenja izvadite sav pribor iz pećnice i uklonite sve naslage/prolivene naslage iz unutrašnjosti uređaja.

## 2. SIGURNOSNE UPUTE

### 2.1 Instalacija

#### **UPOZORENJE!**

Samo kvalificirana osoba smije instalirati ovaj uređaj.

- Odstranite svu ambalažu.
- Ne postavljajte i ne koristite oštećeni uređaj.
- Slijedite upute za instalaciju dostupne na našoj web stranici.
- Prilikom pomicanja uređaja uvijek budite pažljivi jer je uređaj težak. Uvijek nosite zaštitne rukavice i zatvorenu obuću.
- Uređaj ne povlačite za ručku.
- Ugradite uređaj na sigurno i prikladno mjesto koje udovoljava zahtjevima instalacije.
- Održavajte minimalnu udaljenost od drugih uređaja i kuhinjskih elemenata.
- Prije montaže uređaja provjerite otvaraju li se vrata uređaja bez ograničenja.

- Uređaj je opremljen električnim sustavom za hlađenje. Mora se priključiti na napajanje.

### 2.2 Električni priključak

#### **UPOZORENJE!**

Rizik od požara i strujnog udara.

- Svako povezivanje s električnom mrežom treba izvršiti kvalificirani električar.
- Uređaj mora biti uzemljen.
- Provjerite jesu li parametri na natpisnoj pločici kompatibilni s električnim vrijednostima mrežnog napajanja.
- Uvijek koristite pravilno montiranu utičnicu sa zaštitom od strujnog udara.
- Ne koristite adaptere s više utičnica i produžne kabele.
- Pazite da ne oštetite utikač i kabel napajanja. Ako je potrebno zamijeniti električni kabel, to mora izvršiti ovlašteni servisni centar.

- Ne dopustite da kabel napajanja dodiruje ili dođe blizu vrata uređaja ili niži ispod uređaja, posebice kada radi ili su vrata vruća.
- Zaštita od strujnog udara dijelova pod naponom i izoliranih dijelova mora biti pričvršćena na takav način da se ne može ukloniti bez alata.
- Utikač kabela napajanja uključite u utičnicu tek po završetku postavljanja. Provjerite postoji li nakon montaže pristup utikaču.
- Ako je utičnica labava, nemojte priključivati utikač.
- Ne povlačite kabel napajanja kako biste izvukli utikač iz utičnice. Uvijek uhvatite i povucite utikač.
- Koristite samo odgovarajuće izolacijske uređaje: automatske sklopke, osigurače (osigurače na uvrtnje izvaditi iz ležišta), sklopke i releje zemnog spoja.
- Električna instalacija mora imati izolacijski uređaj koji vam omogućuje isključivanje uređaja iz električne mreže na svim polovima. Izolacijski uređaj mora imati kontakte s otvorom minimalne širine 3 mm.
- Vrata uređaja do kraja zatvorite prije priključivanja utikača u utičnicu napajanja.
- Ovaj uređaj se isporučuje s glavnim utikačem i glavnim kabelom.

## 2.3 Primjena

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, opekline, električnog udara ili eksplozije.

- Ne mijenjajte specifikacije ovog uređaja.
- Pazite da se ventilacijski otvori nisu blokirani.
- Ne ostavljajte uređaj bez nadzora tijekom rada.
- Isključite uređaj nakon svake uporabe.
- Budite oprezni prilikom otvaranja vrata dok uređaj radi. Može se osloboditi vrući zrak.
- Ne rukujte uređajem mokrim rukama ili ako ima kontakt s vodom.
- Ne pritiskajte otvorena vrata.
- Ne koristite uređaj kao radnu površinu ili kao površinu za odlaganje.

- Pažljivo otvorite vrata uređaja. Korištenje sastojaka s alkoholom može uzrokovati mješavinu alkohola i zraka.
- Kad otvarate vrata, ne dopustite da iskre ili otvoreni plamen dođu u kontakt s uređajem.
- Uvijek koristite staklo i staklenke odobrene za pohranu.
- Ne stavljajte zapaljive proizvode ili mokre predmete sa zapaljivim proizvodima u uređaj, blizu uređaja ili na uređaj.

### UPOZORENJE!

Opasnost od oštećenja uređaja.

- Da biste spriječili oštećenje ili promjenu boje emajla:
  - ne stavljajte posuđe ili druge predmete izravno na dno uređaja.
  - ne stavljajte aluminijsku foliju izravno na dno unutrašnjosti uređaja.
  - ne stavljajte vodu izravno u vrući uređaj.
  - ne držite vlažno posuđe i hranu u uređaju nakon završetka kuhanja.
  - budite oprezni prilikom uklanjanja ili instaliranja dodatne opreme.
- Gubitak boje emajla ili nehrđajućeg čelika nema utjecaj na performanse uređaja.
- Koristite duboku pliticu za vlažne kolače. Voćni sokovi uzrokuju mrlje koje mogu biti trajne.
- Uvijek kuhajte sa zatvorenim vratima uređaja.
- Ako je uređaj postavljen iza neke ploče (npr. vrata) osigurajte da vrata nikad nisu zatvorena dok uređaj radi. Toplina i vlaga mogu se nakupiti iza takve ploče i uzrokovati naknadna oštećenja uređaja, kućišta ili poda. Ne zatvarajte ploču dok se uređaj potpuno ne ohladi nakon uporabe.

## 2.4 Održavanje i čišćenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda, požara ili oštećenja uređaja.

- Prije zahvata održavanja, isključite uređaj i iskopčajte utikač iz utičnice za napajanje.
- Provjerite je li uređaj hladan. Postoji opasnost od lomljenja staklenih ploča.

- Odmah zamijenite staklene ploče vrata kad su oštećene. Kontaktirajte ovlaštenu servisnu centar.
- Pazite kada uklanjate vrata s uređaja jer su teška.
- Redovito čistite uređaj kako biste spriječili propadanje površinskog materijala.
- Očistite uređaj vlažnom mekom krpom. Koristite samo neutralne deterdžente. Nikada ne koristite abrazivna sredstva, abrazivne spužvice za ribanje, otapala ili metalne predmete.
- Ako koristite raspršivač za čišćenje pećnice, slijedite sigurnosne upute na ambalaži.

## 2.5 Pirolytičko čišćenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda/ požara/ kemijskog isparavanja (dim) u pirolitičkom načinu rada.

- Prije provođenja pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja iz pećnice uklonite:
  - ostatak hrane, prolivena / nataložena ulja ili masti.
  - sve uklonjive predmete (uključujući police, bočne vodilice itd., isporučene s uređajem), posebno sve neprijateljujuće posude, tave, plitice, pribor itd.
- Pročitajte pažljivo sve upute za pirolitičko čišćenje.
- Držite djecu podalje od uređaja dok djeluje pirolitičko čišćenje. Uređaj postaje jako vruć i vrući zrak se ispušta iz prednjih ventilacijskih otvora.
- Pirolytičko čišćenje je operacija na visokoj temperaturi koja može osloboditi isparenja od ostataka kuhanja i materijala, te se potrošačima preporučuje:
  - dobro prozračite tijekom i nakon svakog pirolitičkog čišćenja.
  - dobro prozračite tijekom i nakon početnog predzagrijavanja.
- Ne proljevajte i ne koristite vodu za vrata pećnice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja kako ne biste oštetili staklene ploče.
- Isparenja koja se ispuštaju iz svih pirolitičkih pećnica / ostataka kuhanja,

kako je opisano, nisu štetna za ljude, uključujući djecu ili osobe sa zdravstvenim stanjima.

- Držati podalje od uređaja kućne ljubimice tijekom i nakon pirolitičkog čišćenja i početnog prethodnog zagrijavanja. Mali kućni ljubimci (osobito ptice i gmazovi) mogu biti vrlo osjetljivi na promjene temperature i ispuštene pare.
- Neprijateljujuće površine na posudama, tavama, pekačima, posudu itd. mogu se oštetiti na visokim temperaturama pirolitičkog čišćenja svih pirolitičkih pećnica, a mogu biti i izvor štetnih isparenja niske razine.

## 2.6 Unutarnje osvjetljenje

### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara.

- Što se tiče žarulje(a) unutar ovog proizvoda i rezervnih žarulja koje se prodaju zasebno: Ove žarulje namijenjene su da izdrže ekstremne fizičke uvjete u kućanskim uređajima, poput temperature, vibracija, vlage ili namijenjene su signalizaciji informacija o radnom stanju uređaja. Nisu namijenjene za druge primjene i nisu pogodne za osvjetljenje u kućanstvu.
- Ovaj proizvod sadržava izvor svjetlosti klase energetske učinkovitosti G.
- Koristite samo žarulje s istim specifikacijama.

## 2.7 Servis

- Za popravak uređaja obratite se ovlaštenom servisnom centru.
- Koristite samo originalne rezervne dijelove.

## 2.8 Zbrinjavanje

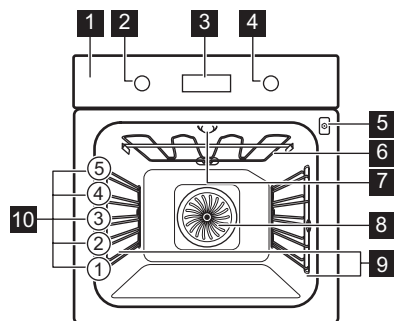
### UPOZORENJE!

Opasnost od ozljeda ili gušenja.

- Obratite se općinskim vlastima za informacije o načinu zbrinjavanja uređaja.
- Iskopčajte uređaj iz električnog napajanja.
- Odrežite električni kabel za napajanje u blizini uređaja i bacite ga.

## 3. OPIS PROIZVODA

### 3.1 Opći pregled



- 1 Upravljačka ploča
- 2 Regulator funkcija pećnice
- 3 Zaslona
- 4 Upravljački okretni gumb
- 5 Utičnica za senzor za hranu
- 6 Toplinski element
- 7 Žarulja
- 8 Ventilator
- 9 Nosač polica, uklonjiv
- 10 Položaji polica

## 4. UPRAVLJAČKA PLOČA

### 4.1 Uključivanje i isključivanje uređaja

Uključivanje uređaja:

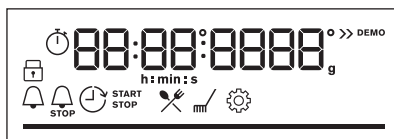
1. Pritisnite tipke. Tipke izlaze van.
2. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije.
3. Okrenite regulator za podešavanje postavki.

Kako biste isključili uređaj: okrenite regulator funkcija pećnice u isključeni položaj **0**.

### 4.2 Pregled upravljačke ploče

	Pritisnite za postavljanje funkcija tajmera.
	Pritisnite za postavljanje: Brzo zagrijavanje.
	Pritisnite za uključivanje i isključivanje svjetla.
	Pritisnite da postavite temperaturu jезgre hrane s: Senzor za hranu
<b>OK</b>	Pritisnite za potvrdu odabira.

### 4.3 Indikatori zaslona



Zaslona s ključnim funkcijama.

	Uređaj je zaključan.
	Podizbornik: Pomoć pri kuhanju.
	Podizbornik: Čišćenje.
	Podizbornik: Postavke
	Brzo zagrijavanje je uključen.
	Senzor za hranu je uključen.
	Zvučni alarm je uključen.
	Vrijeme kuhanja je uključen.
	Vrijeme odgode početka je uključen.
	Tajmer prema gore je uključen.

---

Traka napretka - vizualno pokazuje kada uređaj dosegne postavljenu temperaturu ili kada vrijeme pripreme završava.

---

## 5. PRIJE PRVE UPOTREBE

### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.




### 5.1 Postavljanje vremena

Nakon prve veze s mrežom, pričekajte dok se na zaslonu ne : "00:00" ili "12:00" (ovisno o modelu).

1. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena.
2. Pritisnite OK.

### 5.2 Početno predgrijavanje i čišćenje

Prije prve uporabe i kontakta s hranom unaprijed zagrijte prazan uređaj. Uređaj može ispuštati neugodan miris i dim. Prozračite prostoriju tijekom prethodnog zagrijavanja.


1. Uklonite svu dodatnu opremu i sve uklonjive nosače polica iz uređaja.
2. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 1 h.
3. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
4. Postavite funkciju . Postavite maksimalnu temperaturu. Pustite uređaj da radi 15 min.
5. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
6. Očistite uređaj i dodatnu opremu samo krpom od mikrovlakana, toplom vodom i blagim deterđentom.
7. Vratite dodatnu opremu i uklonjive nosače polica u početni položaj.


## 6. SVAKODNEVNA UPORABA

### UPOZORENJE!


Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.



### 6.1 Funkcije pećnice


 **Vrući zrak**  
Za pečenje mesa i pečenje kolača. Postavite nižu temperaturu nego za tradicionalno pečenje jer ventilator ravnomjerno raspoređuje toplinu u unutrašnjosti pećnice.


 **Tradicionalno pečenje**  
Za pečenje i prženje hrane na jednoj razini police.

---

 **Zamrznuta hrana**  
Za pripremu hrskavih gotovih jela (npr. pomfrita, kroketa od krumpira ili proljetnih rola-da).

 **Funkcija za pizzu / AirFry**  
Za pečenje pizze i drugih jela koja zahtijevaju više topline odozdo.  
 Prženje hrane s manje ulja i bez papira za pečenje

 **Donji grijač**  
Za tamnjenje i hrskavo dno. Koristite najniži položaj police.

 **Odmrzavanje**  
Za odmrzavanje (povrće i voće). Vrijeme odmrzavanja ovisi o količini i veličini zamrznute hrane.

---



### Vlažno pečenje

Ova funkcija napravljena je za uštedu energije tijekom kuhanja. Kad koristite ovu funkciju, temperatura unutar uređaja može se razlikovati od postavljene temperature. Koristi se preostala toplina. Snaga zagrijavanja može se smanjiti. Za više informacija pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", napomene o: Vlažno pečenje.



### Roštilj

Za roštiljanje tankih komada hrane i pripremu tostriranog kruha.



### Turbo roštilj

Za pečenje velikih komada mesa ili peradi s kostima na jednom položaju police. Za pečenje gratina i tamnjenje.



Žarulja se može automatski isključiti na temperaturi nižoj od 80 °C tijekom nekih funkcija pećnice.

## 6.2 Napomene o: Vlažno pečenje

Ova funkcija korištena je za usklađivanje s razredom energetske učinkovitosti i zahtjevima ekološkog dizajna (u skladu s EU 65/2014 i EU 66/2014). Testovi prema: IEC/EN 60350-1.

Vrata pećnice moraju biti zatvorena tijekom pečenja tako da se funkcija ne ometa i da pećnica radi s najvišom mogućom energetskom učinkovitošću.

Kad koristite ovu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek.

Upute za kuhanje potražite u poglavlju "Savjeti i preporuke", Vlažno pečenje. Opće preporuke za uštedu energije potražite u poglavlju "Energetska učinkovitost", Savjeti za uštedu energije.

## 6.3 Postavka: Funkcije pećnice

1. Okrenite regulator funkcija pećnice za odabir funkcije pećnice.
2. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.

» Brzo zagrijavanje - pritisnite i držite kako biste skratili vrijeme zagrijavanja. Dostupno je

za neke funkcije pećnice. Ventilator se može automatski uključiti.

## 6.4 Unos: Izbornik

Otvorite Izbornik za pristup pomoći pri kuhanju i postavkama.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na

Na zaslonu se prikazuje , , .

2. Okrenite kontrolni regulator i odaberite ikonu za ulazak u podizbornik. Pritisnite OK.

## 6.5 Postavka: Pomoć pri kuhanju

Pomoć pri kuhanju podizbornik se sastoji od programa koji su namijenjeni za namjenska jela. Programi započinju s odgovarajućom postavkom. Tijekom kuhanja možete podesiti vrijeme i temperaturu.

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
2. Okrenite kontrolni regulator za odabir . Pritisnite OK.
3. Okrenite kontrolni regulator za odabir jela (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Stavite hranu u uređaj. Pritisnite OK.
5. Kad funkcija završi, provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.

## Podizbornik: Pomoć pri kuhanju

### Legenda



Senzor za hranu mora biti spojen kako bi se funkcija mogla koristiti. Pogledajte poglavlje "Korištenje pribora".






















































Prethodno zagrijte uređaj prije početka kuhanja.



Razina police. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda“.

Na zaslonu se prikazuje **P** i broj jela koje možete provjeriti u tablici.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P1	Goveđe pečenje, slabo pečeno		
P2	Goveđe pečenje, srednje pečeno	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P3	Goveđe pečenje, dobro pečeno		
P4	Odrezak, srednje pečen	180 - 220 g po komadu; 3 cm debele kriške	   3; posuda za pečenje na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P5	Goveđe pečenje / pirjano (glavno rebro, gornji okrugli odrezak, debeli but)	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Dodajte tekućinu. Umetnite u uređaj.
P6	Goveđe pečenje, slabo pečeno (sporo pečenje)		
P7	Goveđe pečenje, srednje pečeno (sporo pečenje)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P8	Goveđe pečenje, dobro pečeno (sporo pečenje)		
P9	Goveđi file, slabo pečen (sporo pečenje)		
P10	Goveđi file, srednje pečen (sporo pečenje)	0.5 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; pladanj za pečenje Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi. Umetnite u uređaj.
P11	Goveđi file, pečen (sporo pečenje)		
P12	Teleće pečenje (npr. plečka)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debela komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Dodajte tekućinu. Pečenje pokriveno.
P13	Pečena svinjetina, vrat ili plečka	1.5 - 2 kg	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P14	Trgana svinjetina (sporo pečenje)	1.5 - 2 kg	  2; pladanj za pečenje Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P15	Svinjska pečenica, svježa	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na mreži za pečenje
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; upotrijebite sirove, 2 - 3 cm tanka svinjska rebra	 3; duboka tava Dodajte tekućinu tako da pokrije dno posude. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P17	Janjeći but s kosti	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih komada	  2; jelo pečeno na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekućinu. Meso okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P18	Cijelo pile	1 - 1.5 kg; svježe	  2; posuda za složenac na <b>pladnju za pečenje</b> Piletinu okrenite nakon polovice vremena kuhanja da se ujednačeno zapeče.
P19	Polovica pileta	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>pladanj za pečenje</b>
P20	Pileća prsa	180 - 200 g po komadu	   2; složenac na <b>mreži za pečenje</b> Meso popržite nekoliko minuta u vrućoj tavi.
P21	Pileći batak, svježi	-	  3; <b>pladanj za pečenje</b> Ako ste pileće batak prvo marinirali, podesite nižu temperaturu i kuhajte ih duže.
P22	Patka, cijela	2 - 3 kg	  2; jelo pečeno na <b>mreži za pečenje</b> Stavite meso na posudu za pečenje. Patku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P23	Guska, cijela	4 - 5 kg	  2; <b>duboka tava</b> Stavite meso na duboki pekač za pecivo. Gusku okrenite nakon polovice vremena kuhanja.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; <b>mreža za pečenje</b>
P25	Cijela riba, na roštilju	0.5 - 1 kg po ribi	  2; <b>pladanj za pečenje</b> Ribu napunite maslacem, začinima i začinskim biljem.
P26	Riblji filet	-	  3; složenac na <b>mreži za pečenje</b>
P27	Torta od sira	-	 2;  28 cm kalup za kore na <b>mreži za pečenje</b>
P28	Torta od jabuka	-	 3; <b>pladanj za pečenje</b>
P29	Tart od jabuka	-	 2; kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
P30	Pita od jabuka	-	 1;  22 cm kalup za pitu na <b>mreži za pečenje</b>
P31	Čokoladni kolačići s orasima	2 kg tijesta	 3; <b>duboka tava</b>
P32	Muffini	-	 3; pekač za muffine na <b>mreži za pečenje</b>
P33	Kolač štruca	-	 2; kalup za štruca na <b>mreži za pečenje</b>
P34	Pečeni krumpiri	1 kg	 2; <b>pladanj za pečenje</b> Stavite cijele krumpire s korom na pekač za pecivo.

	Jelo	Težina	Razina police / dodatna oprema
P35	Kroketi	1 kg	3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Krumpir rezani na komadiće.
P36	Miješano povrće na žaru	1 - 1.5 kg	3; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje Narežite povrće na komadiće.
P37	Kroketi, smrznuti	0.5 kg	3; pladanj za pečenje
P38	Pommes, smrznuti	0.75 kg	3; pladanj za pečenje
P39	Meso / povrće lazanje sa suhim listićima tjestenine	1 - 1.5 kg	2; složenac na mreži za pečenje
P40	Zapečeni krumpir (sirovi krumpir)	1 - 1.5 kg	1; složenac na mreži za pečenje Okrenite jelo nakon polovice vremena kuhanja.
P41	Pizza svježa, tanka	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P42	Pizza svježa, debela	-	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje
P43	Quiche	-	2; kalup za pečenje na mreži za pečenje
P44	Baguette / ciabatta / bijeli kruh	0.8 kg	2; pladanj za pečenje obložen papirom za pečenje Potrebno je više vremena za bijeli kruh.
P45	Kruh od cjelovitih žitarica / raženi / crni kruh	1 kg	2; pekač za pecivo obložen papirom za pečenje / kalup za kruh na mreži za pečenje

## 6.6 Promjena: Postavke

- Okrenite regulator za funkcije pećnice na .
- Okrenite kontrolni regulator za odabir .  
Pritisnite OK.
- Okrenite upravljačku tipku za odabir postavke. Pritisnite OK.
- Okrenite regulator za podešavanje vrijednosti. Pritisnite OK.
- Regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno kako biste izašli iz Izbornik.

## Podizbornik: Postavke

	Postavka	Vrijednost
01	Sat	Promijenite
02	Svjetlina zaslona	1 - 5
03	Tonovi tipki	1 - Zvučni signal, 2 - Klik, 3 - Zvuk isključen
04	Glasnoća zujalice	1 - 4
05	Senzor za hranu Radnja	1 - Alarm i zaustavljanje, 2 - Alarm
06	Tajmer prema gore	Uključeno / Isključeno
07	Osvijetljenje unutrašnjosti	Uključeno / Isključeno

Postavka	Vrijednost
08 Brzo zagrijavanje	Uključeno / Isključeno
09 Podsjetnik Za Čišćenje	Uključeno / Isključeno
10 Demo način rada	Aktivacijska šifra: 2468

Postavka	Vrijednost
11 Verzija softvera	Provjera
12 Resetiraj sve postavke	Da / Ne


## 7. DODATNE FUNKCIJE


### 7.1 Blokiranje


Ova funkcija sprječava nehotičnu promjenu funkcije uređaja.

Kada je uključeno tijekom uporabe, blokira upravljačku ploču osiguravajući da se trenutne postavke kuhanja nastavljaju bez prekida.

Kada je uključeno dok je uređaj ugašen, drži upravljačku ploču blokiranom, sprječavajući nenamjerno uključivanje uređaja.



 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

Čuje se zvučni signal.  - 3 x treperi kad je blokiranje uključeno.

 OK - pritisnite i držite za uključivanje funkcije.

### 7.2 Automatsko isključivanje

Iz sigurnosnih razloga, ako je funkcija pećnice aktivna i ako nisu promijenjene postavke, uređaj će se automatski isključiti nakon određenog vremena.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimum	3

Ako namjeravate pokrenuti funkciju pećnice u trajanju koje premašuje vrijeme automatskog isključivanja, postavite trajanje pečenja. Pogledajte poglavlje "Funkcije sata".


Automatsko isključivanje ne radi s funkcijama: Osvijetljenje unutrašnjosti, Senzor za hranu, Vrijeme odgode početka.



### 7.3 Ventilator za hlađenje

Kada uređaj radi, ventilator za hlađenje automatski se uključuje kako bi površinu uređaja održao hladnom. Ako isključite uređaj, ventilator za hlađenje i dalje radi sve dok se uređaj ne ohladi.

## 8. FUNKCIJE SATA

### 8.1 Opis funkcija sata

 Zvučni alarm	Za postavljanje tajmera. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.
---	--

 Vrijeme kuhanja	Za postavljanje trajanja kuhanja. Po isteku tajmera oglašava se zvučni signal i funkcija pećnice se zaustavlja.
 Vrijeme odgode početka	Za odgodu početka i / ili završetka kuhanja.



### Tajmer prema gore

Za podešavanje vremena rada uređaja.. Maksimum je 23 h 59 min. Ova funkcija nema utjecaja na rad uređaja i može se bilo kada postaviti.

## 8.2 Postavka: Zvučni alarm

1. Pritisnite

Na zaslonu se prikazuje: 0:00 i

2. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Zvučni alarm.
3. Pritisnite **OK**. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.

## 8.3 Postavka: Vrijeme kuhanja

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite dok se na zaslonu ne prikaže: 0:00 i
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje Vrijeme kuhanja.
4. Pritisnite **OK**. Tajmer odmah počinje odbrojavanje.
5. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

## 8.4 Postavka: Vrijeme odgode početka

1. Okrenite regulatore da odaberete funkcije pećnice i postavite temperaturu.
2. Pritisnite dok se na zaslonu ne prikaže: i **START**.
3. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena početka.

4. Pritisnite **OK**.

Na zaslonu se prikazuje: --:-- **STOP**.

5. Okrenite upravljačku tipku za postavljanje vremena kraja.
6. Pritisnite **OK**.  
Tajmer počinje odbrojavanje u podešeno vrijeme početka.
7. Kada vrijeme istekne, pritisnite **OK** i okrenite regulator funkcija pećnice u položaj isključeno.

## 8.5 Postavka: Tajmer prema gore

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali / Tajmer prema gore. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", poglavlje Izbornik: Postavke.
3. Pritisnite **OK**.
4. Okrenite regulator za uključivanje i isključivanje Uptimer.
5. Pritisnite **OK**.

## 8.6 Postavka: Sat

1. Okrenite regulator za funkcije pećnice na za ulazak u Izbornik.
2. Okrenite upravljački regulator da biste odabrali / Sat. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Izbornik: Postavke.
3. Okrenite kontrolni regulator za postavljanje sata.
4. Pritisnite **OK**.

# 9. KORIŠTENJE PRIBORA



### UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

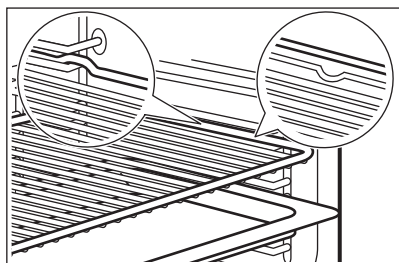
## 9.1 Umetanje dodatne opreme

Dostupna dodatna oprema ovisno o modelu. Skenirajte QR kod kako biste provjerili kako koristiti pribor isporučen s vašim uređajem. Opcijski pribor možete naručiti zasebno. Za više informacija, obratite se lokalnom dobavljaču.



Malo udubljenje na vrhu povećava sigurnost i pruža zaštitu od nagibanja. Te udubine ujedno su i dodatna mjera protiv prevrtanja. Obod oko police sprječava klizanje posuđa s police.

Umetnite dodatke (mreža za pečenje/pekač) između vodilica nosača police. Provjerite da polica dodiruje stražnju stranu unutrašnjosti pećnice.



Ako vaša plitica ima nagib, postavite je prema stražnjem dijelu pećnice.

Ako na dodacima postoji natpis, provjerite je li okrenut prema vama.


Ako koristite pliticu s otvorima, postavite pekač / pliticu ispod nje za sakupljanje tekućina koje kapaju.

## 9.2 Senzor za hranu

Mjeri temperaturu unutar hrane.

Potrebno je podesiti dvije temperature:

- °C - temperatura unutar uređaja. Mora biti najmanje 25 °C viša od temperature jezgre hrane.

-  - temperatura jezgre hrane.

Preporuke:

- Sastojci trebaju biti na sobnoj temperaturi.
- Ne koristite za tekuća jela.

- Tijekom kuhanja, igla senzora za hranu mora biti potpuno umetnuta u posudu.

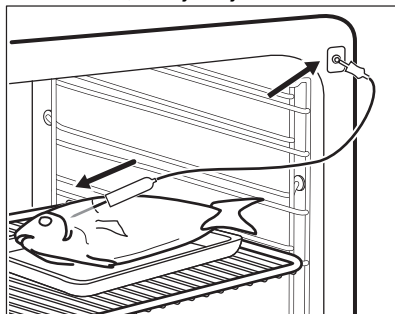
## Pečenje s: Senzor za hranu

### ⚠ UPOZORENJE!

Postoji opasnost od opekline jer su Senzor za hranu i nosači polica vrlo vrući. Ne dodirujte ručku senzora za hranu golim rukama. Uvijek koristite zaštitne rukavice.

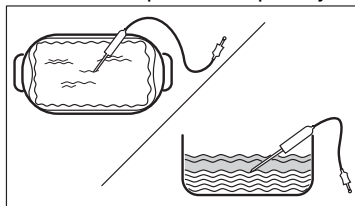
1. uključiti uređaj.
2. Postavite funkciju pećnice i, ako je potrebno, temperaturu pećnice.
3. Umetnite senzor za hranu unutar jela: **meso, perad i riba**

Umetnite vrh senzora za hranu u središte mesa ili ribe, u najdeblji dio.




### Složenac

Umetnite vrh senzora za hranu točno u središte složenca. Senzor za hranu trebao bi tijekom kuhanja biti stabiliziran na jednom mjestu. Kako biste to postigli, upotrijebite čvrsti sastojak. Upotrijebite rub posude za pečenje kako biste poduprli silikonsku ručicu senzora za hranu. Vrh senzora za hranu ne smije dodirivati dno posude za pečenje.



4. Utaknite senzor za hranu u utičnicu koja se nalazi unutar uređaja. Pogledajte poglavlje „Opis proizvoda”.

Na zaslonu se prikazuje aktualna temperatura senzora za hranu.

5.  - pritisnite za postavljanje temperature jezgre senzora.
6. Okrenite kontrolni regulator kako biste postavili temperaturu.
7. Pritisnite OK.

8. Kad hrana dosegne postavljenu temperaturu, oglašava se signal. Provjerite je li hrana spremna. Ukoliko je potrebno produžite vrijeme kuhanja.
9. Izvadite utikač senzora za hranu iz utičnice i izvadite jelo iz uređaja.

## 10. SAVJETI I PREPORUKE

### 10.1 Preporuke za kuhanje

Temperature i vremena kuhanja u tablicama služe samo kao primjeri. Oni ovise o receptu, kvaliteti i količini korištenih sastojaka.





Vaš uređaj može peći drugačije od uređaja koji ste imali ranije. Dolje navedeni savjeti prikazuju preporučene postavke za temperaturu, vrijeme kuhanja i položaj polica za određene vrste hrane.

Brojite položaje polica od dna pećnice.

Ako ne možete naći postavke za određeni recept, potražite onaj koji mu je sličan.

Za savjete o uštedi energije pogledajte poglavlje "Energetska učinkovitost".

#### Simboli korišteni u tablicama:

	Vrsta hrane
	Funkcija pećnice
	Temperatura
	Dodatna oprema

 Položaj police

 Vrijeme pečenja (min)




### 10.2 Vlažno pečenje - preporučeni dodaci




Koristite tamne i nereflektirajuće posude i spremnike. Imaju bolju apsorpciju topline od svjetle boje i reflektirajućeg posuda.

- **Plitica za pizzu** - tamna, nereflektirajuća, promjer 28cm
- **Posuda za pečenje** - tamna, nereflektirajuća, promjer 26cm
- **Ramekin** - keramika, promjer 8cm, visina 5 cm
- **Kalup za flan** - tamno, nereflektirajuće, promjer 28cm

### 10.3 Vlažno pečenje

Za najbolje rezultate slijedite prijedloge navedene u tablici u nastavku.






	°C		
Zapečena tjestenina	200 - 220	45 - 55	3
Zapečeni krumpir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3
Caneloni	180 - 200	70 - 85	3
Puding od kruha	190 - 200	55 - 70	3
Puding od riže	170 - 190	45 - 60	3

		°C		
Torta od jabuka, od miješanog biskvita (okrugli kalup za kolače)		160 - 170	70 - 80	3
Bijeli kruh		190 - 200	55 - 70	3

## 10.4 Informacije za ispitne ustanove

Testovi prema: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Pečenje na jednoj razini






			°C		
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Bezmasni biskvit	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Pita od jabuka <b>1)</b>	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2
Pita od jabuka <b>1)</b>	Tradicionalno pečenje	Mreža za pečenje	180	55 - 65	1
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Prhko tijesto	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Mali kolači, 20 po plitici <b>2)</b>	Vrući zrak	Pekač za pecivo	150	20 - 30	3
Mali kolači, 20 po plitici <b>2)</b>	Tradicionalno pečenje	Pekač za pecivo	170	20 - 30	3
Tost <b>3)</b>	Roštilj	Mreža za pečenje	maks.	1 - 2	5

**1)** 2 kalupa stavljena dijagonalno (Ø 20 cm). Desni koji se postavlja više sprijeda od lijevog.

**2)** Prethodno zagrijte prazan uređaj.

**3)** Prethodno zagrijte prazan uređaj 5 min.

### Pečenje na više razina

			°C		
Prhko tijesto	Vrući zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 45	2 i 4
Mali kolači, 20 po plitici <b>1)</b>	Vrući zrak	Pekač za pecivo	150	25 - 35	2 i 4
Bezmasni biskvit	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 55	2 i 4
Pita od jabuka	Vrući zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2 i 4

**1)** Prethodno zagrijte prazan uređaj.

## 11. ODRŽAVANJE I ČIŠĆENJE

### **⚠ UPOZORENJE!**

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 11.1 Napomene za čišćenje

#### Sredstva za čišćenje

- Prednju stranu uređaja očistite samo krpom od mikrovlakana s toplom vodom i blagim deterdžentom.
- Za čišćenje metalnih površina koristite otopinu za čišćenje.
- Mrlje očistite blagim deterdžentom.

#### Svakodnevna uporaba

- Očistite unutrašnjost uređaja nakon svake uporabe. Nakupljanje masti ili drugih ostataka može uzrokovati požar.
- Ne čuvajte hranu u uređaju dulje od 20 minuta. Osušite unutrašnjost uređaja samo krpom od mikrovlakana nakon svake uporabe.

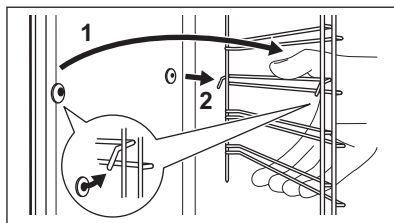
#### Dodatna oprema

- Očistite svu dodatnu opremu nakon svake uporabe i pustite da se osuši. Koristite samo krpu od mikrovlakana namočenu u toplu vodu i blagi deterdžent. Dodatnu opremu ne perite u perilici posuđa.
- Ne čistite dodatnu opremu s neprijanjajućim površinama pomoću abrazivnih sredstava za čišćenje ili predmeta s oštrim rubovima.

### 11.2 Uklanjanje nosača police

Kako biste očistili pećnicu, skinite katalitičke ploče.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Prednji kraj police povucite dalje od bočne stijenke.
3. Stražnji kraj nosača police povucite dalje od bočne stijenke i uklonite ga.



4. Nosače police vratite na mjesto obrnutim redosljedom.

Ako su teleskopske vodilice isporučene, njihove zatičke za držanje moraju biti okrenute prema naprijed.

### 11.3 Pirolytičko čišćenje



#### **⚠ UPOZORENJE!**

Postoji rizik od opekline.

#### **⚠ OPREZ!**


Ako su u isti ormarić postavljeni drugi uređaji, ne upotrebljavajte ih istodobno s ovom funkcijom. To može uzrokovati oštećenje pećnice.

Ne pokrećite funkciju ako niste potpuno zatvorili vrata pećnice.


1. Uvjerite se da je uređaj hladan.
2. Izvadite svu dodatnu opremu i uklonjive nosače police.
3. Očistite unutrašnjost pećnice i unutrašnje staklo vrata toplom vodom, mekom krpom i blagim deterdžentom.
4. Okrenite regulator za funkcije pećnice na  za ulazak u Izbornik.
5. Okrenite kontrolni regulator za odabir  i pritisnite OK.

Program čišćenja	Trajanje
C1 - Lagano čišćenje	1 h
C2 - Normalno čišćenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čišćenje	3 h

6. Okrenite kontrolni regulator za odabir programa čišćenja i pritisnite OK.

7. Pritisnite **OK** za početak čišćenja. Kad čišćenje započne, vrata uređaja su zaključana i lampica je isključena. Dok se vrata ne otključaju, na zaslonu se prikazuje .
8. Nakon čišćenja regulator funkcija pećnice okrenite u položaj isključeno.
9. Pričekajte dok se uređaj ne ohladi i vrata otključaju. Unutrašnjost pećnice očistite mekanom krpom i vodom.

## 11.4 Podsjetnik Za Čišćenje

Kada nakon pečenja na zaslonu treperi , čime vas uređaj podsjeća da ga čistite pirolitičkim čišćenjem. Podsjetnik možete isključiti u podizborniku: Postavke. Pogledajte poglavlje "Svakodnevna uporaba", Promjena: Postavke.

## 11.5 Uklanjanje i postavljanje vrata

Možete ukloniti vrata i unutrašnje staklene ploče kako biste ih očistili. Broj staklenih ploča različit je za različite modele.

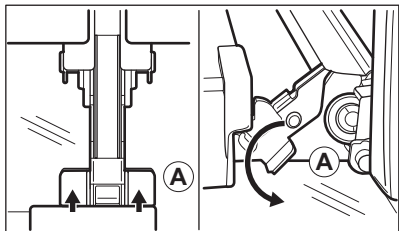
### UPOZORENJE!

Vrata su teška.

### OPREZI!

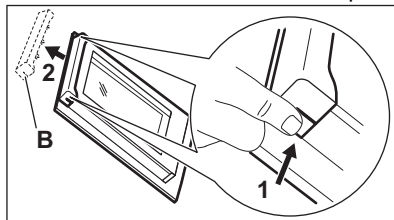
Pažljivo rukujte staklom, posebno oko rubova prednje ploče. Staklo se može razbiti.

1. Provjerite je li uređaj hladan.
2. Potpuno otvorite vrata.
3. Pritisnite stezne poluge **A** na dvjema šarkama vrata.

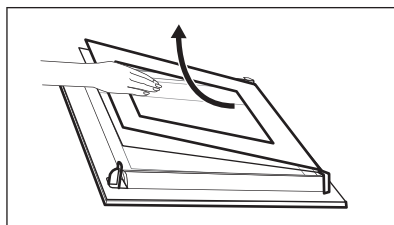


4. Vrata pećnice zatvorite do prvog otvorenog položaja (pod približnim kutom: 70°).

5. Vrata držite rukom sa svake strane i izvucite ih od pećnice pod kutom prema gore.
6. Stavite vrata s vanjskom stranom prema dolje na meku krpu na stabilnu površinu.
7. Uхватите oblogu vrata **B** na gornjem rubu vrata s dvije strane i pritisnite prema unutra kako biste oslobodili košču.



8. Povucite oblogu vrata prema naprijed kako biste je uklonili.
9. Držite staklene ploče vrata za gornji rub jedan po jedan i povucite ih prema gore iz vodilice.



10. Očistite staklenu ploču vodom i sapunicom. Pažljivo osušite staklenu ploču. Staklene ploče ne perite u perilici posuđa.

Nakon čišćenja gore opisane korake obavite obrnutim redoslijedom. Najprije umetnite manju ploču, zatim veću i vrata.

## 11.6 Zamjena žarulje

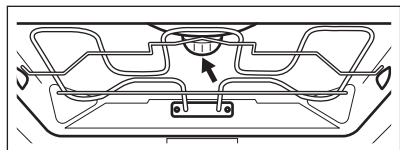
### UPOZORENJE!

Opasnost od električnog udara. Žarulja može biti vruća.

1. Isključite uređaj i pričekajte da se ohladi.
2. Odspojite uređaj iz električnog napajanja.
3. Stavite krpu na dno pećnice.

### Gornja žarulja

1. Okrenite stakleni poklopac i skinite ga.



2. Očistite stakleni poklopac.
3. Zamijenite žarulju svjetiljke odgovarajućom žaruljom koja je otporna na toplinu od 300 °C.
4. Postavite stakleni poklopac.

## 12. RJEŠAVANJE PROBLEMA

### ⚠ UPOZORENJE!

Pogledajte poglavlja sa sigurnosnim uputama.

### 12.1 Što učiniti ako ...

Problem	Provjerite...
Ne možete uključiti uređaj ili rukovati njime.	Uređaj je pravilno priključen na električno napajanje.
Uređaj se ne zagrijava.	Automatsko isključivanje je isključeno.
Uređaj se ne zagrijava.	Vrata uređaja su zatvorena.
Uređaj se ne zagrijava.	Osigurač je pregorio.
Uređaj se ne zagrijava.	Blokiranje je isključen.
Svjetlo je isključeno.	Vlažno pečenje - je uključen.
Svjetiljka ne radi.	Žarulja je pregorjela.
Senzor za hranu ne radi.	Utikač Senzor za hranu je potpuno umetnut u utičnicu.
Err C2	Izvukli ste utikač Senzor za hranu iz utičnice.
Err C3	Vrata uređaja su zatvorena ili blokada vrata nije slomljena.
Err F102	Vrata uređaja su zatvorena.
Err F102	Blokada vrata nije slomljena.
Na zaslonu se prikazuje 00:00.	Nestalo je struje. Podesite sat.



Ako se na zaslonu prikaže šifra pogreške koja nije u ovoj tablici, isključite kućni osigurač i ponovno uključite uređaj. Ako se šifra pogreške i dalje pojavljuje, obratite se servisnom centru.

### 12.2 Podaci o servisu

Ako sami ne uspijete pronaći rješenje za problem, obratite se prodavaču ili ovlaštenom servisnom centru.

Podaci potrebni za servisni centar nalaze se na natpisnoj pločici. Natpisna pločica nalazi se na prednjoj strani okvira unutrašnjosti uređaja. Vidljiva je kada otvorite vrata. Ne uklanjajte natpisnu pločicu iz unutrašnjosti uređaja.

**Preporučujemo da podatke upišete ovdje:**

Model (MOD.):

Broj proizvoda (PNC):

Serijski broj (S.N.):

## 13. ENERGETSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Informacije o proizvodu i List s informacijama o proizvodu u skladu s uredbama EU o označivanju energetske učinkovitosti i ekološkom dizajnu

Naziv dobavljača	AEG	
Identifikacija modela	NBS6P53AK 944035018 OS6PB51AM 944035190	
Indeks energetske učinkovitosti	81.2	
Klasa energetske učinkovitosti	A+	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, konvencionalni način rada	1.09 kWh/ciklusu	
Potrošnja energije uz standardno opterećenje, način rada s ventilatorom	0.69 kWh/ciklusu	
Broj šupljina	1	
Izvor topline	Struja	
Glasnoća zvuka	71 l	
Vrsta pećnice	Ugradbena pećnica	
Mass	NBS6P53AK	34.0 kg
	OS6PB51AM	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 - Kućanski električni uređaji za kuhanje - 1. dio: Štednjaci, pećnice, parne pećnice i roštilji - Metode za mjerenje izvedbi.

### 13.2 Informacije o proizvodu za potrošnju energije i maksimalno vrijeme do primjenjivog načina rada pri niskoj snazi

Potrošnja energije u stanju pripravnosti	0.8 W
Maksimalno vrijeme potrebno da oprema automatski dosegne primjenjivi način rada pri niskoj snazi	20 min

#### 13.3 Savjeti za uštedu energije

Sljedeći savjeti pomoći će vam da štedite energiju prilikom uporabe uređaja.

Provjerite jesu li vrata uređaja zatvorena dok uređaj radi. Ne otvarajte vrata uređaja prečesto tijekom pečenja. Brtvu vrata održavajte čistom i uvjerite se da je dobro pričvršćena u svom položaju.

Da biste povećali uštedu energije, koristite metalno posuđe te tamne i nereflektirajuće posude i spremnike..

Nemojte prethodno zagrijavati uređaj prije kuhanja, osim ako to izričito nije preporučeno.

Tijekom istovremene pripreme nekoliko jela, neka vremenske pauze između pečenja budu što kraće.

#### Kuhanje s ventilatorom

Ako je moguće, koristite funkcije kuhanja s ventilatorom kako biste uštedjeli energiju.

#### Preostala toplina

Kad je vrijeme kuhanja duže od 30 min, 3 - 10 min prije završetka kuhanja smanjite

temperaturu uređaja na minimum. Preostala toplina unutar uređaja nastavit će kuhanje.

Koristite preostalu toplinu za održavanje hrane toplom ili zagrijavanje ostalih jela.

Kada isključite uređaj, na zaslonu se prikazuje preostala toplina ili temperatura.

#### **Održavajte jela toplim**

Za korištenje preostale topline i održavanje hrane toplom, odaberite najnižu moguću postavku temperature. Na zaslonu se pojavljuje indikator preostale topline ili temperature.

#### **Kuhanje s isključenim svjetlom**


Tijekom kuhanja isključite svjetlo. Uključite ga samo kad ga trebate.


#### **Vlažno pečenje**

Funkcija je namijenjena je za uštedu energije tijekom kuhanja.

Kad koristite tu funkciju, svjetlo se automatski isključuje nakon 30 sek. Svjetlo možete ponovno uključiti, ali to će smanjiti očekivanu uštedu energije.

## **14. BRIGA ZA OKOLIŠ**

Reciklirajte materijale sa simbolom . Ambalažu za recikliranje odložite u prikladne spremnike. Pomozite u zaštiti okoliša i ljudskog zdravlja, kao i u recikliranju otpada od električnih i elektroničkih uređaja. Uređaje

označene simbolom  ne bacajte zajedno s kućnim otpadom. Proizvod odnesite na lokalno reciklažno mjesto ili kontaktirajte nadležnu službu.

## Добро дошли у АЕГ! Хвала што сте изабрали наш уређај.



Прибавите савете за коришћење, брошуре и информације за решавање проблема, сервисирање и поправку:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Задржано право измена.

### САДРЖАЈ

1. ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ.....	24
2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА.....	26
3. ОПИС ПРОИЗВОДА.....	29
4. КОМАНДНА ТАБЛА.....	29
5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ.....	30
6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА.....	31
7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ.....	36
8. ФУНКЦИЈЕ САТА.....	36
9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА.....	37
10. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ.....	39
11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ.....	41
12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА.....	43
13. ENERGETSKA EFIKASNOST.....	44
14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА.....	46

## 1. ⚠ ИНФОРМАЦИЈЕ О БЕЗБЕДНОСТИ

Пре инсталације и коришћења уређаја, пажљиво прочитајте приложено упутство. Произвођач није одговоран за било какве повреде или штету које су резултат неисправне инсталације или употребе. Чувајте упутство за употребу на безбедном и приступачном месту за будуће коришћење.

### 1.1 Безбедност деце и осетљивих особа

- Овај уређај могу да користе деца старија од 8 година и особе са смањеним физичким, чулним или менталним способностима, као особе којима недостају искуство и знање, уколико им се обезбеди надзор или им се дају упутства у вези са употребом уређаја на безбедан начин и уколико схватају могуће опасности. Децу млађа од 8 година, као и особе са веома тешким и сложеним

инвалидитетом, треба држати даље од уређаја, осим ако су под сталним надзором.

- Децу треба контролисати како се не би играла уређајем.
- Држите сву амбалажу даље од деце и одложите је на одговарајући начин.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Држите децу и кућне љубимце даље од уређаја када уређај ради и када се хлади.
- Ако овај апарат има уређај за безбедност деце, треба га активирати.
- Деца не смеју да обављају чишћење и корисничко одржавање уређаја без надзора.

## 1.2 Опште мере безбедности

- Овај уређај је намењен само за кување.
- Овај уређај је намењен за употребу у једном домаћинству у затвореним просторима.
- Уређај се може користити у канцеларијама, хотелским собама, пансионима, сеоским туристичким домаћинствима и сличним објектима за смештај где употреба не превазилази (просечан) ниво потрошње по домаћинству.
- Само квалификована особа може да монтира овај уређај и замени кабл.
- Не користите овај уређај пре него што га уградите.
- Искључите уређај из струје пре било каквог одржавања.
- Уколико је кабл за напајање оштећен, њега мора да замени произвођач, одговарајући овлашћени сервисни центар или лица сличне квалификације, како би се избегла електрична опасност.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уверите се да је уређај искључен пре него што замените сијалицу како бисте избегли могућност да дође до електричног шока.
- УПОЗОРЕЊЕ: Уређај и његови доступни делови могу бити врели током коришћења. Треба водити рачуна да

се избегне додиривање грејних елемената или унутрашњих површина апарата.

- Када вадите прибор или посуђе из рерне или их стављате у рерну, увек носите заштитне рукавице.
- Користите само температурни сензор (сензор температуре у средини печеног меса) који је препоручен за овај уређај.
- Да бисте уклонили шине које држе решетке, прво повуците предњи део шина, а затим задњи део да бисте их одвојили од бочних зидова. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.
- Немојте користити парочистач за чишћење уређаја.
- Немојте користити груба абразивна средства за чишћење или оштре металне сунђере за чишћење стаклених врата јер они могу изгребати површину због чега може доћи до распрскавања стакла.
- Пре пиролитичког чишћења, уклоните сав прибор из рерне, као и остатке хране или масноће које су просуте/ наталожене унутар уређаја.

## 2. БЕЗБЕДНОСНА УПУТСТВА

### 2.1 Монтажа

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Само квалификована особа може да инсталира овај уређај.

- Уклоните комплетну амбалажу.
- Немојте да инсталирате или користите оштећен уређај.
- Пратите упутства за монтирање која су доступна на нашем веб-сајту.
- Увек водите рачуна приликом померања уређаја зато што је тежак. Увек користите заштитне рукавице и затворену обућу.
- Не вуците уређај за ручицу.
- Инсталирајте уређај на сигурно и прикладно место које испуњава захтеве за инсталацију.

- Неопходно је придржавати се минималног растојања од других уређаја и кухињских елемената.
- Пре монтаже уређаја, проверите да ли се врата уређаја отварају без задршке.
- Овај уређај је опремљен системом за електрично хлађење. Мора се употребљавати са извором електричног напајања.

### 2.2 Прикључење на електричну мрежу

#### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од пожара и струјног удара.

- Сва прикључивања струје треба да обави квалификован електричар.
- Уређај мора да буде уземљен.
- Уверите се да су параметри на плочици са техничким карактеристикама

компатибилни са одговарајућим параметрима електричне мреже за напајање.

- Увек користите прописно уграђену утичницу са заштитом од струјног удара.
- Немојте да користите адаптере са више утичница и продужне каблове.
- Проверите да нисте оштетили главно напајање и кабл за напајање. Уколико струјни кабл треба да се замени, то треба да обави наш овлашћени сервисни центар.
- Не дозволите да кабл за напајање додирује или дође близу вратима уређаја или ниши испод уређаја, нарочито када уређај ради или када су врата врела.
- Заштита од удара делова под напоном и изолованих делова мора да се причврсти тако да не може да се уклони без алата.
- Прикључите главни кабл за напајање на зидну утичницу тек на крају инсталације. Водите рачуна да постоји приступ мрежном утикачу након инсталације.
- Ако је зидна утичница лабава, немојте да прикључујете мрежни утикач.
- Не вуците кабл за напајање како бисте искључили уређај. Кабл искључите тако што ћете извући утикач из утичнице.
- Користите само исправне раставне прекидаче: заштитне прекидаче, осигураче (осигураче са навојем треба скинути са носача), аутоматске заштитне прекидаче и контакторе.
- У електричној инсталацији мора постојати раставни прекидач који вам омогућава да искључите све фазе напајања уређаја. Размак између контаката на раставном прекидачу мора да износи најмање 3 mm.
- Потпуно затворите врата на уређају пре него што повежете мрежни утикач у зидну утичницу.
- Уређај се испоручује са струјним утикачем и струјним каблом.

## 2.3 Употреба

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повређивања, опекотина и струјног удара или експлозије.

- Немојте да мењате спецификацију овог уређаја.
- Водите рачуна да отвори за вентилацију не буду запушени.
- Не остављајте уређај без надзора током рада.
- Уређај треба искључити након сваке употребе.
- Будите опрезни кад отворате врата уређаја док он ради. Може се десити да изађе врео ваздух.
- Немојте руковати уређајем када су вам мокре руке или када је он у контакту са водом.
- Немојте излагати отворена врата великом оптерећењу.
- Немојте користити уређај као радну површину или простор за одлагање.
- Пажљиво отворите врата уређаја. Коришћење састојака који садрже алкохол може довести до испаравања алкохола и мешања са ваздухом.
- Варнице или отворени пламен не смеју да буду у близини уређаја када отворате врата.
- Увек користите стакло и тегле погодне за конзервацију.
- Запаљиве материје или предмете натопљене запаљивим материјама немојте стављати унутар и поред уређаја или на њега.

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од оштећења уређаја.

- Да бисте спречили оштећења или губитак боје на емајлираним површинама:
  - Немојте стављати посуђе из рерне или друге предмете у уређају директно на дно.
  - Не стављајте алуминијумску фолију директно на дно унутрашњости уређаја.
  - Немојте сипати воду директно у врућ уређај.

- Немојте држати у уређају влажно посуђе и храну након завршетка кувања.
- Будите пажљиви када скидате или постављате прибор.
- Губитак боје на емајлираним површинама или нерђајућем челику не утиче на сам рад уређаја.
- Користите дубоки плекс за заливене колаче. Вођни сок може да остави трајне мрље.
- Док спремате јело, врата уређаја треба увек да буду затворена.
- Ако је уређај монтиран иза панела намештаја (нпр. врата), обезбедите да приликом рада врата никада не буду затворена. Иза затвореног панела намештаја могу да се накупе топлота и влага и проузрокују накнадно оштећење уређаја, кућишта или пода. Не затварајте панел намештаја све док се уређај у потпуности не охлади након коришћења.

## 2.4 Нега и чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од повреде, пожара или оштећења уређаја.

- Пре одржавања искључите уређај и извучите струјни утикач из зидне утичнице.
- Проверите да ли је уређај хладан. Постоји ризик да се сломају стаклене плоче.
- Одмах замените стаклене плоче на вратима ако се оштете. Обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Врата су тешка, па будите посебно пажљиви кад их скидате са уређаја.
- Редовно чистите уређај да бисте спречили пропадање површинског материјала.
- Уређај очистите влажном меком крпом. Користите искључиво неутралне детерџенте. Немојте користити абразивне производе, абразивне јастучиће за чишћење, раствараче или металне предмете.
- Уколико користите спреј за рерну, придржавајте се упутстава о безбедности на амбалажи.

## 2.5 Пиролитичко чишћење

### УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од повреде/пожара/хемијске емисије (гасова) у пиролитичком режиму.

- Пре спровођења пиролитичког чишћења и почетног предгревања, из унутрашњости рерне уклоните следеће:
  - све остатке хране, уље или масноће које су просуте/наталожене;
  - све предмете које је могуће уклонити (укључујући полице, бочне шине итд., испоручене с уређајем) нарочито посуде, плехове, тацне, прибор, итд. који имају нелепљиве површине.
- Пажљиво прочитајте сва упутства за пиролитичко чишћење.
- Држите децу подаље од уређаја током пиролитичког чишћења. Уређај постаје вreo и вreo ваздух се ослобађа из предњих отвора за хлађење.
- Операција пиролитичког чишћења одвија се на високој температури, због чега може доћи до ослобађања испарења насталих од остатака хране и материјала од којих је уређај направљен, те стога препоручујемо следеће:
  - обезбедите добру вентилацију током и након пиролитичког чишћења.
  - обезбедити добру вентилацију током и након почетног предгревања.
- Немојте просипати или наносити воду на врата пећнице током и након пиролитичког чишћења да не бисте оштетили стаклене плоче.
- Испарења која генеришу све пиролитичке пећнице/остаји кувања описани су као безбедни за људе, укључујући децу или лица са здравственим проблемима.
- Држите кућне љубимце подаље од уређаја током и након пиролитичког чишћења и почетног предгревања. Мали кућни љубимци (нарочито птице и гмизавци) могу бити врло осетљиви на температурне промене и испуштена испарења.

- Нелепљиве површине посуда, плехова, таџни, прибора итд. могу се оштетити услед високих температура током пиролитичког чишћења у свим пиролитичким рернама, а могу бити и извор мањих штетних испарења.

## 2.6 Унутрашње осветљење

### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Ризик од струјног удара.

- Када се ради о сијалицама унутар производа и резервних делова, сијалице које се продају засебно: Ове сијалице су намењене да издрже екстремне физичке услове у кућним апаратима, као што су температура, вибрације, влага, или су намењене да сигнализирају информације о радном стању уређаја. Нису предвиђене за употребу у другим уређајима и нису погодне за осветљавање просторија у домаћинству.
- Овај производ садржи извор светлости чија је класа енергетске ефикасности G.

- Користите само сијалице које имају исту спецификацију.

## 2.7 Сервисирање

- Ради оправке уређаја обратите се овлашћеном сервисном центру.
- Користите само оригиналне резервне делове.

## 2.8 Одлагање

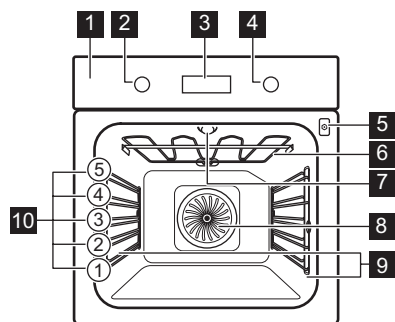
### ⚠ УПОЗОРЕЊЕ!

Опасност од повређивања или гушења.

- Обратите се општинским органима да бисте сазнали како да одложите уређај у отпад.
- Искључите уређај из струје.
- Исеците мрежни електрични кабл на месту које је близу уређаја и одложите га.

## 3. ОПИС ПРОИЗВОДА

### 3.1 Општи приказ




- 1 Командна табла
- 2 Командно дугме за функције загревања
- 3 Дисплеј
- 4 Командно дугме
- 5 Утичница температурног сензора
- 6 Грејни елемент
- 7 Лампа
- 8 Вентилатор
- 9 Носач решетке, покретни
- 10 Положаји решетке

## 4. КОМАНДНА ТАБЛА





### 4.1 Укључује и искључује уређај

Да бисте укључили уређај:

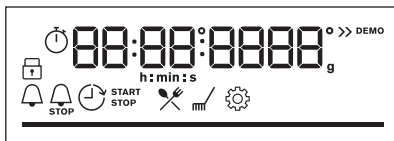
1. Притисните командну дугмад. Командна дугмад излазе.
2. Окрените дугме за функцију загревања да бисте изабрали функцију.

3. Окрените командно дугме да бисте прилагодили подешавања.  
Да бисте искључили уређај: окрените командно дугме за функције загревања у положај за искључивање .

## 4.2 Преглед командне табле

	Притисните да бисте подесили функције тајмера.
	Притисните да бисте подесили: Брзо загревање.
	Притисните да бисте укључили и искључили лампу уређаја.
	Да бисте променили подешену унутрашњу температуру хране, притисните: Температурни сензор.
ОК	Притисните да бисте потврдили избор.

## 4.3 Индикатори дисплеја



Дисплеј са кључним функцијама.

	Уређај је закључан.
	Подмени: Помоћ при припреми хране.
	Подмени: Чишћење.
	Подмени: Подешавања
	Брзо загревање је активиран.
	Температурни сензор је активиран.
	Тајмер је активиран.
	Време кувања је активиран.
	Време одложеног старта је активиран.
	Тајмер током рада је активиран.
	Трака напредовања: визуелни приказ који показује када уређај достигне подешену температуру или када је кување завршено.

## 5. ПРЕ ПРВЕ УПОТРЕБЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 5.1 Подешавање времена




Након првог прикључења у струју, сачекајте док се на дисплеју не појави следеће: "00:00" или "12:00" (у зависности од модела).

1. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
2. Притисните ОК.

### 5.2 Прво предгревање и чишћење

Предгрејте празан уређај пре прве употребе и контакта са храном. Уређај

може да испушта непријатан мирис и дим. Проветрите собу током предгревања.

1. Уклоните сву додатну опрему и носаче решетки из апарата.
2. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 1 ч.
3. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
4. Подесите функцију . Подесите максималну температуру. Оставите уређај да ради 15 мин.
5. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.

6. Уређај и додатну опрему чистите само крпом од микрофибера, млаком водом и благим детерџентом.

7. Вратите прибор и уклоњиве носаче решетке у почетни положај.

## 6. СВАКОДНЕВНА УПОТРЕБА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 6.1 Функције загревања



#### Печење уз равни вентил.

За печење меса и печење колача. Подесите нижу температуру него за Загревање одозго/одоздо док вентилатор равномерно распоређује топлоту у унутрашњости пећнице.



#### Загревање одозго/одоздо

За печење на једном положају решетке.



#### Смрзнута храна

За припрему полуспремљене хране, нпр. помфрита, исеченог кромпира или пролећних ролница, тако да буде хрскава.



#### Функција за пицу / Air Fry

За печење пице и других јела која захтевају више топлоте одоздо. Пржење намирница са мање уља и без папира за печење



#### Загревање одоздо

За запецање и добијање хрскавог дна. Користите најнижи положај решетке.



#### Одмрзавање

За одмрзавање хране (поврћа и воћа). Време одмрзавања зависи од количине и величине смрзнуте хране.



#### Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања. Када користите ову функцију, температура унутар уређаја може да се разликује од подешене температуре. Користи се заостала топлота. Снага загревања може бити умањена. За више информација погледајте поглавље „Свакодневна употреба“, напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор.



#### Гриловање

За гриловање танких комада хране и тостирање хлеба.



#### Турбо гриловање

За печење великих комада меса или живине са костима на једној решетки. За печење гратинираних јела и за запецање.



Лампа може аутоматски да се искључи када је температура испод 80 °C током неких функција загревања.

### 6.2 Напомене у вези са: Влажно печење уз вентилатор

Ова функција је коришћена за усклађивање са класом енергетске ефикасности и захтевима екодизајна (у складу са стандардима EU 65/2014 и EU 66/2014). Тестови у складу са: IEC/EN 60350-1.

Врата пећнице треба да буду затворена током кувања како функција не би била прекидана и како би пећница радила на највишем могућем степену енергетске ефикасности.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек.

За упутства за кување погледајте одељак „Напомене и савети“, Влажно печење уз вентилатор. За опште препоруке у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност“, део Савети за уштеду енергије.


### 6.3 Подешавање: Функције загревања

1. Окрените командно дугме за функције загревања и изаберите функцију.
2. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.

» Брзо загревање – притисните и држите да бисте скратили време загревања. Доступно је за неке функције загревања. Вентилатор се може аутоматски укључити.

## 6.4 Уноси: Мени

Отворите Мени да бисте приступили одељку Помоћ при припреми хране и подешавањима.

1. Окрените дугме за функције загревања на .



На дисплеју је приказано , , .

2. Окрените контролно дугме и изаберите икону да бисте унели подмени.

Притисните ОК.

## 6.5 Подешавање: Помоћ при припреми хране

Помоћ при припреми хране подмени садржи програме који су осмишљени за наменска јела. Програми се подешавају и активирају одговарајућим поставкама. Током кувања можете подесити време и температуру.

1. Окрените дугме за функције загревања на .
2. Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните ОК.

3. Окрените контролно дугме да бисте изабрали јело (P1 - P...). Притисните ОК.

4. Ставите храну унутар уређаја.

Притисните ОК.

5. Када се функција заврши, проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

Подмени: Помоћ при припреми хране

### Легенда



Температурни сензор мора бити повезан да би се користила ова функција. Погледајте одељак „Коришћење прибора“.































Загрејте апарат пре него што почнете да кувате.








































Ниво решетке. Погледајте одељак „Опис производа“.

Дисплеј приказује **P** и **број** јела која можете да проверите у табели.



Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>P1</b> Говеђе печење, слабо печено		
<b>P2</b> Говеђе печење, средње печено	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	  2; плех за печење Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P3</b> Говеђе печење, добро печено		
<b>P4</b> Котлет, средње печен	180 - 220 g по комаду; кришке дебљине 3 cm	   3; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P5</b> Говеђе печење/динстано (ребра прве класе, округли одрезак, дебели пау-флек)	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Додајте течност. Ставите у апарат.

Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
<b>P6</b> Говеђе печење, слабо печено (споро печење)		
<b>P7</b> Говеђе печење, средње печено (споро печење)	1 - 1.5 kg; комади дебљине 4–5 cm	  2; <b>плек за печење</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P8</b> Говеђе печење, добро печено (споро печење)		
<b>P9</b> Филе говедине, слабо печено (споро печење)		
<b>P10</b> Филе говедине, средње печено (споро печење)	0,5–1,5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2; <b>плек за печење</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању. Ставите у апарат.
<b>P11</b> Филе говедине, печен (споро печење)		
<b>P12</b> Печена телетина (нпр. плећка)	0.8 - 1.5 kg; комади дебљине 4 cm	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Додајте течност. Печење покривено.
<b>P13</b> Свињско печење, врат или плећка	1.5 - 2 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Окрените месо након половине времена кувања.
<b>P14</b> Вучена свињетина (споро кување)	1.5 - 2 kg	  2; <b>плек за печење</b> Окрените месо након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
<b>P15</b> Свињски каре, свеж	1 - 1.5 kg; комади дебљине 5–6 cm	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b>
<b>P16</b> Свињска ребра	2 - 3 kg; користите сирову танка ребра, дебљине 2–3 cm	 3; <b>дубоки тигањ</b> Додајте течност да бисте покрили дно посуде. Окрените месо након половине времена кувања.
<b>P17</b> Јагњећи бут са костима	1.5 - 2 kg; комади дебљине 7–9 cm	  2; посуда за печење на <b>плеку за печење</b> Додајте течност. Окрените месо након половине времена кувања.
<b>P18</b> Цело пиле	1 - 1.5 kg; свеже	  2; посуда за ролов. поврће/грати. јела на <b>плеку за печење</b> Окрените пиле након половине времена кувања да бисте постигли равномерно запецање.
<b>P19</b> Пола пилета	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>плек за печење</b>
<b>P20</b> Пилеће груди	180 - 200 g по комаду	  2; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b> Пржите месо неколико минута на врућем тигању.

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P21	Пилећи батаци, свежи	-	  3; <b>плех за печење</b> Ако сте прво маринирали пилеће батаци, подесите нижу температуру и кувајте их дуже.
P22	Патка, цела	2 - 3 kg	  2; посуда за печење на <b>решеткастој полици</b> Ставите месо на посуду за печење. Окрените патку након половине времена кувања.
P23	Гуска, цела	4 - 5 kg	  2; <b>дубоки тигањ</b> Ставите месо на дубоки плех за печење. Окрените гуску након половине времена кувања.
P24	Векна од меса	1 kg	  2; <b>решеткаста полица</b>
P25	Цела риба, грилована	0.5 - 1 kg по риби	  2; <b>плех за печење</b> Намажите рибу маслацем, омиљеним зачинима и зачинским биљем.
P26	Рибљи филети	-	  3; посуда за касеролу на <b>решеткастој полици</b>
P27	Колач од сира	-	 2; калуп за печење од  28 cm на <b>решеткастој полици</b>
P28	Колач од јабука	-	 3; <b>плех за печење</b>
P29	Тарт од јабука	-	 2; калуп за питу на <b>решеткастој полици</b>
P30	Пита с јабукама	-	 1; калуп за питу на  22 cm на <b>решеткастој полици</b>
P31	Брауни колачи	2 kg теста	 3; <b>дубоки тигањ</b>
P32	Мафини	-	 3; плех за мафине на <b>решеткастој полици</b>
P33	Суви колач	-	 2; посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>
P34	Печени кромпир	1 kg	 2; <b>плех за печење</b> Ставите цео кромпир са кором на плех за печење.
P35	Исечен кромпир	1 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Исеците кромпире на комаде.
P36	Гриловано мешано поврће	1 - 1.5 kg	 3; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење Исеците поврће на комаде.
P37	Крокети, смрзнати	0.5 kg	 3; <b>плех за печење</b>
P38	Помфрит, замрзнут	0.75 kg	 3; <b>плех за печење</b>

	Јело	Тежина	Ниво решетке/Прибор
P39	Лазане са месом / поврћем са сувим листовима тестенине	1 - 1.5 kg	 2; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b>
P40	Гратинирани кромпир (сирови кромпир)	1 - 1.5 kg	 1; Посуда за гратинирана јела на <b>решеткастој полици</b> Окрените посуду после половине времена кувања.
P41	Свежа пица, танка	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
P42	Свежа пица, дебела	-	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење
P43	Киш	-	 2; плех за печење на <b>решеткастој полици</b>
P44	Багет/Ћабата/Бели хлеб	0.8 kg	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење За бели хлеб је потребно више времена.
P45	Интегрални/ражени/црни хлеб	1 kg	  2; <b>плех за печење</b> обложен папиром за печење/посуда за колач на <b>решеткастој полици</b>

## 6.6 Мењање: Подешавања

- Окрените дугме за функције загревања на .
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали . Притисните **ОК**.
- Окрените контролно дугме да бисте изабрали подешавање. Притисните **ОК**.
- Окрените командно дугме да бисте подесили вредност. Притисните **ОК**.
- Окрените дугме функције загревања на положај за искључивање да бисте изашли из Мени.

### Подмени: Подешавања

Подешавање	Вредност
<b>01</b> Доба дана	Промени
<b>02</b> Осветљеност дисплеја	1 - 5
<b>03</b> Звукови тастера	1 – Звучни сигнал, 2 – Клик, 3 – Искључен звук

Подешавање	Вредност
<b>04</b> Јачина звучног сигнала	1 - 4
<b>05</b> Температурни сензор Радња	1 – Аларм и заустављање, 2 – Аларм
<b>06</b> Тајмер током рада	Укључи/Искључи
<b>07</b> Светло	Укључи/Искључи
<b>08</b> Брзо загревање	Укључи/Искључи
<b>09</b> Подсетник за чишћење	Укључи/Искључи
<b>10</b> Демо режим	Активациони код: 2468
<b>11</b> Верзија софтвера	Провера
<b>12</b> Ресетовање свих подешавања	Да/Не


## 7. ДОДАТНЕ ФУНКЦИЈЕ


### 7.1 Контролна брава


Ова функција спречава случајну промену функције уређаја.

Када се активира док се уређај користи, закључава командну таблу, обезбеђујући да се тренутна подешавања кувања не сметано наставе.

Када се активира док је уређај искључен, задржава командну таблу закључаном, спречавајући ненамерно укључивање уређаја.



 ОК – притисните и држите да бисте укључили функцију.

Звучни сигнал.  – трепери три пута када је контролна брава укључена.

 ОК – притисните и држите да бисте искључили функцију.

### 7.2 Аутоматско искључивање

Из безбедносних разлога, ако је функција загревања активна и никаква подешавања нису промењена, уређај ће се аутоматски искључити након одређеног временског периода.

 (°C)	 (ч)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - максимално	3

Ако намеравате да покренете функцију загревања за време трајања које премашује време аутоматског искључивања, подесите време кувања. Погледајте одељак „Функције сата”.




Аутоматско искључивање не ради са функцијама: Светло, Температурни сензор, Време одложеног старта.


### 7.3 Вентилатор за хлађење

Када апарат ради, вентилатор за хлађење се аутоматски укључује како би хладио површине апарата. Ако искључите апарат, вентилатор за хлађење може да настави да ради док се апарат не охлади.

## 8. ФУНКЦИЈЕ САТА

### 8.1 Опис функција тајмера


 Тајмер	За подешавање времена за одбројавање. Када тајмер заврши са одбројавањем, оглашава се звучни сигнал. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.
 Време кувања	Да бисте подесили трајање кувања. Када тајмер заврши са одбројавањем, чује се звучни сигнал и функција загревања се аутоматски зауставља.
 Време одложеног старта	За одлагање старта и/или краја кувања.

  
Тајмер током рада

Да бисте показали колико дуго уређај ради. Максимум је 23 ч 59 мин. Ова функција нема утицаја на рад уређаја и може се подесити у било ком тренутку.

### 8.2 Подешавање: Тајмер





1. Притисните .

Дисплеј приказује: 0:00 и .




2. Окрените командно дугме да бисте подесили Тајмер.

3. Притисните ОК. Тајмер одмах почиње да одбројава.


### 8.3 Подешавање: Време кувања


1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже: 0:00 и .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили Време кувања.
4. Притисните . Тајмер одмах почиње да одбројава.
5. Када се одбројавање заврши, притисните  и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

### 8.4 Подешавање: Време одложеног старта





1. Окрените дугмад да бисте изабрали функцију загревања и подесили температуру.
2. Притискајте дугме  док дисплеј не прикаже:  и START .
3. Окрените командно дугме да бисте подесили време покретања.
4. Притисните .

Дисплеј приказује: --:--  STOP .




5. Окрените командно дугме да бисте подесили време завршетка.
  6. Притисните .
- Тајмер почиње да одбројава у подешено време покретања.

7. Када се одбројавање заврши, притисните  и окрените дугме за функције загревања на искључен положај.

### 8.5 Подешавање: Тајмер током рада

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Тајмер током рада. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Притисните .
4. Окрените командно дугме да бисте укључили и искључили тајмер током рада.
5. Притисните .

### 8.6 Подешавање: Доба дана

1. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
2. Окрените командно дугме да бисте изабрали  / Доба дана. Погледајте поглавље „Свакодневна употреба”, Мени: Подешавања.
3. Окрените командно дугме да бисте подесили сат.
4. Притисните .

## 9. КОРИШЋЕЊЕ ПРИБОРА

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

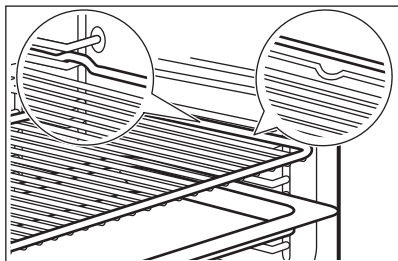
### 9.1 Убацивање прибора

Прибор доступан у зависности од модела. Скенирајте QR код да бисте проверили како да користите прибор који се испоручује са вашим уређајем. Опционални прибор можете да наручите посебно. За више информација обратите се локалном добављачу.



Мало удубљење са горње стране повећава безбедност и пружа заштиту од нагињања. Удубљења такође спречавају превртање. Ивица око полице спречава клизање посуђа са полице.

Уметните прибор (решеткаста полица / плех) између вођица на носачу решетке. Уверите се да полица додирује задњу страну унутрашњости пећнице .



Ако ваш плех има нагиб, поставите га према задњем делу унутрашњости пећнице.


Ако постоји натпис на прибору, уверите се да је окренут према вама.

Ако користите плех са рупама, ставите плех / посуду испод, да прикупи течности које капљу.

## 9.2 Температурни сензор

То мери температуру унутар хране.

Треба да се подесе две температуре:

- °C – температура унутар уређаја. Требало би да буде бар 25 °C више од температуре у средини печене хране.
-  – температура у средини печене хране.

Препоруке:

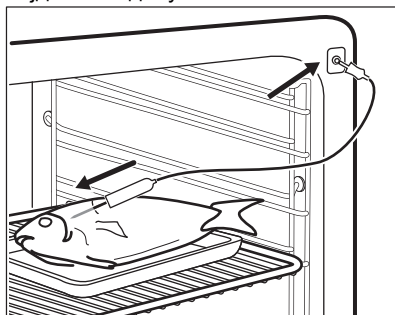
- Састојци треба да буду на собној температури.
- Не користите за течна јела.
- Током кувања игла температурног сензора мора да буде у потпуности уметнута у јело.

## Кување са: Температурни сензор

### УПОЗОРЕЊЕ!

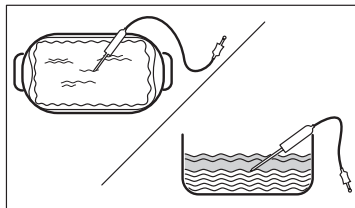
Постоји ризик од опекотина јер температурни сензор за и носачи решетке постају врели. Не додирујте температурни сензор голим рукама. Увек користите рукавице за пећницу.

1. Укључите апарат.
2. Подесите функцију загревања и по потреби температуру рерне.
3. Уметните температурни сензор у јело: **Месо, живина и риба**  
Уметните целу иглу температурног сензора у месо или рибу у свом најдебљем делу.




### Касерола

Убаците врх сензора за храну тачно у центар касероле. Температурни сензор треба да се стабилизује на једном месту током печења. Да бисте то постигли, користите чврсте састојке. Користите ивицу посуде за печење као ослонац за силиконску ручицу сензора за храну. Врх сензора за храну не треба да додирује дно посуде за печење.



4. Прикључите температурни сензор у утичницу која се налази унутар уређаја. Погледајте одељак „Опис производа“.

Дисплеј приказује тренутну температуру температурног сензора:

5.  – притисните да бисте подесили температуру сензора унутар хране.
6. Окрените командно дугме да бисте подесили температуру.
7. Притисните ОК.
8. Када храна достигне подешену температуру, чује се звучни сигнал.

Проверите да ли је храна спремна. Продужите време кувања, ако је потребно.

9. Извуците утикач температурног сензора из утичнице и извадите јело из уређаја.

## 10. НАПОМЕНЕ И САВЕТИ

### 10.1 Препоруке у вези са печењем

Температура и време кувања наведени у табелама су само оријентациони. Они зависе од рецепата, квалитета и количине употребљених састојака.




Ваш уређај може да пече на другачији начин од претходног уређаја. Савети испод приказују препоручена подешавања за температуру, време кувања и положај решетке за одређене врсте хране.

Избројте положаје решетке, почев од оне најближе дну рерне.


Ако не можете да пронађете подешавања за одређени рецепт, потражите за сличан.

За савете у вези са уштедом енергије погледајте одељак „Енергетска ефикасност”.

#### Симболи који се користе у табелама:

	Врста хране
	Функција загревања
°C	Температура
	Прибор

 Положај решетке

 Време кувања (мин)




### 10.2 Влажно печење уз вентилатор - препоручени прибор




Користите тамне и неререфлектујуће плехове и посуде. Оне боље апсорбују топлоту него светле и рефлектујуће посуде.

- **Плех за пицу** – тамни, неререфлектујући, пречника 28cm
- **Посуда за печење** – тамна, неререфлектујућа, пречника 26cm
- **Мала посуда за печење** – керамика, пречника 8cm, висине 5 cm
- **Плех за флан** – тамни, неререфлектујући, пречника 28cm

### 10.3 Влажно печење уз вентилатор

За постизање најбољих резултата, придржавајте се савета наведених у табели у наставку.






	°C		
Гратинирана тестенина	200 - 220	45 - 55	3
Гратинирани кромпир	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазање	180 - 200	75 - 90	3

	°C		
Канелони	180 - 200	70 - 85	3
Пудинг од хлеба	190 - 200	55 - 70	3
Пудинг од пиринча	170 - 190	45 - 60	3
Колач с јабукама, направљен од смесе за бисквит тарту (округли плех за тарту)	160 - 170	70 - 80	3
Бели хлеб	190 - 200	55 - 70	3

## 10.4 Информације за институте за тестирање

Тестови у складу са: EN 60350-1, IEC 60350-1.

### Печење на једном нивоу






			°C		
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	160	45 - 60	2
Немасна бисквит торта	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	160	45 - 60	2
Пита с јабукама <sup>1)</sup>	Печење уз равни вентил.	Решеткаста полица	160	55 - 65	2
Пита с јабукама <sup>1)</sup>	Загревање одозго/одоздо	Решеткаста полица	180	55 - 65	1
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	140	25 - 35	2
Шкотски колачић	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	140	25 - 35	2
Ситни колачи, 20 по плеху <sup>2)</sup>	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	150	20 - 30	3
Ситни колачи, 20 по плеху <sup>2)</sup>	Загревање одозго/одоздо	Плех за печење	170	20 - 30	3
Тост <sup>3)</sup>	Гриловање	Решеткаста полица	макс.	1 - 2	5






<sup>1)</sup> 2 плеха постављена дијагонално (Ø 20 cm). Десни треба да буде постављен више напред него леви.

<sup>2)</sup> Предгрејте празан уређај.

<sup>3)</sup> Загревајте празан уређај 5 мин.

### Печење на више нивоа

			°C		
Шкотски колачић	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	140	25 - 45	2 и 4

			°C		
Ситни колачи, 20 по плеху 1)	Печење уз равни вентил.	Плех за печење	150	25 - 35	2 и 4
Немасна бисквит торта	Печење уз равни вентил.	Решеткаста по- лица	160	45 - 55	2 и 4
Пита с јабукама	Печење уз равни вентил.	Решеткаста по- лица	160	55 - 65	2 и 4

1) Предгрејте празан уређај.

## 11. НЕГА И ЧИШЋЕЊЕ

### УПОЗОРЕЊЕ!

Погледајте поглавља о безбедности.

### 11.1 Напомене у вези са чишћењем

#### Средства за чишћење

- Предњи део уређаја очистите искључиво крпом од микрофибера натопљеном млаком водом и благим детерџентом.
- Користите раствор за чишћење металних површина.
- Флеке очистите благим детерџентом.

#### Свакодневна употреба

- Унутрашњост уређаја треба очистити након сваке употребе. Нагомилана масноћа или други остаци могу проузроковати пожар.
- Не чувајте храну у апарату дуже од 20 минута. Унутрашњост уређаја осушите само крпом од микрофибера после сваке употребе.

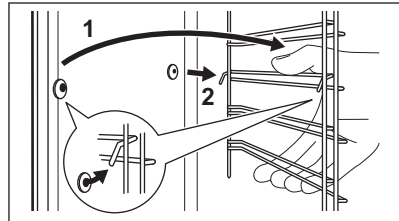
#### Прибор

- Након сваке употребе, очистите сав прибор и оставите га да се осуши. Користите искључиво крпу од микрофибера са млаком водом и благим детерџентом. Немојте прати прибор у машини за прање судова.
- Не чистите додатну опрему са нелепљивом површином абразивним средством за чишћење и оштрим предметима.

### 11.2 Уклањање носача решетке

Уклоните носаче решетака да бисте очистили пећницу.

1. Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
2. Извучите предњи део подршке решетке из бочног зида.
3. Извучите задњи део подршке решетке из бочног зида и уклоните га.



4. Постављање шина за подршку решетке врши се обрнутим редоследом.

Ако су достављене телескопске вођице, клинови на њима морају бити окренути ка предњој страни.

### 11.3 Пиролитичко чишћење



#### УПОЗОРЕЊЕ!

Постоји ризик од опекотина.

#### ОПРЕЗ


Ако су други уређаји инсталирани у исти кухињски елемент, не користите их истовремено кад и ову функцију. То може да изазове оштећење пећнице.

Немојте покретати функцију ако у потпуности нисте затворили врата пећнице.

1. Уверите се да је уређај хладан.
2. Извадите сав прибор и уклоњиве носаче решетке.
3. Очистите унутрашњост пећнице и унутрашње стакло на вратима топлом водом и меком крпом.
4. Окрените дугме за функције загревања на функцију  да бисте ушли у Мени.
5. Окрените контролно дугме да бисте изабрали  и притисните ОК.


Програм чишћења	Трајање
C1 - Благо чишћење	1 h
C2 - Нормално чишћење	1 h 30 min
C3 - Темељно чишћење	3 h

6. Окрените контролно дугме да бисте изабрали програм чишћења и притисните ОК.
7. Притисните ОК да покренете чишћење.

Када чишћење почне, врата пећнице се закључавају и лампица се искључује. Док се врата не закључају, дисплеј приказује .

8. Након чишћења, окрените дугме функције загревања на положај „искључено”.
9. Сачекајте да се уређај охлади и врата ће се откључати. Очистите унутрашњост пећнице меком крпом и водом.

## 11.4 Подсетник за чишћење

Када  затрепери на дисплеју након сесије кувања, уређај вас подсећа да га очистите пиролитичким чишћењем. Подсетник можете да искључите у подменију: Подешавања. Погледајте одељак „Свакодневна употреба”, Мењање: Подешавања.

## 11.5 Скидање и инсталирање врата

Врата и унутрашње стаклене плоче можете скинути да бисте их очистили. Број стаклених плоча се разликује код различитих модела.

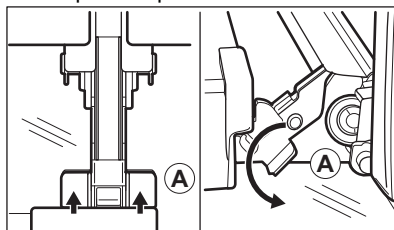
### УПОЗОРЕЊЕ!

Врата су тешка.

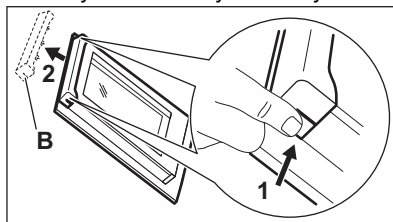
### ОПРЕЗ

Пажљиво рукујте стаклом, посебно око ивица предње плоче. Стакло може да се сломи.

1. Проверите да ли је уређај хладан.
2. Отворите врата до краја.
3. Притисните стезне полуке **A** на обема шаркама врата.

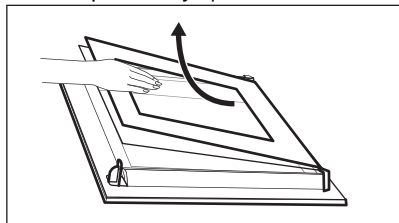


4. Затворите врата пећнице до првог положаја за отварање (приближно под углом од 70°).
5. Придржите врата једном руком са обе стране и повуците их нагоре у односу на рерну како бисте их одвојили.
6. Врата поставите на меку крпу на стабилној површини са спољном страном окренутом надолу.
7. Притисните штитнике врата **B** са обе стране горње ивице ка унутра да бисте отпустили стезну заптивку.



8. Повуците оквир врата напред да бисте га уклонили.

- Ухватите стаклене плоче за горњу ивицу и једну по једну их извуците нагоре из вођице.



- Очистите стаклену плочу водом и сапуницом. Пажљиво осушите стаклену плочу. Не перите стаклене плоче у машини за прање судова. Након чишћења, горе описани поступак обавите супротним редоследом. Прво поставите мању плочу, а затим већу и врата.

### 11.6 Замена лампе

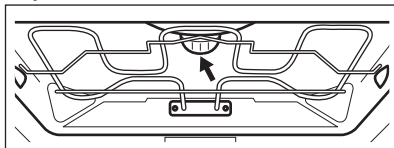
#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Ризик од струјног удара.  
Лампица може бити врућа.

- Искључите уређај и сачекајте да се охлади.
- Искључите уређај из струје.
- Ставите крпу на дно пећнице.

#### Горња сијалица

- Окрените стаклени поклопац да бисте га уклонили.



- Очистите стаклени поклопац.
- Замените сијалицу одговарајућом сијалицом која је отпорна на температуре до 300°C.
- Поставите стаклени поклопац.

## 12. РЕШАВАЊЕ ПРОБЛЕМА

#### **⚠ УПОЗОРЕЊЕ!**

Погледајте поглавља о безбедности.

### 12.1 Шта учинити ако...

Проблем	Проверите...
Не можете да активирате апарат нити да га користите.	Уређај није правилно прикључен на електричну мрежу.
Уређај се не загрева.	Функција аутоматског искључивања је деактивирана.
Уређај се не загрева.	Врата уређаја су затворена.
Уређај се не загрева.	Осигурач није прегорео.
Уређај се не загрева.	Контролна брава је деактивиран.
Лампица је искључена.	Влажно печење уз вентилатор – је активиран.
Лампа не ради.	Лампица је прегорела.

Проблем	Проверите...
Температурни сензор не ради.	Утикач Температурни сензор је потпуно убачен у утичницу.
Err C2	Уклонили сте утикач Температурни сензор из утичнице.
Err C3	Врата уређаја су затворена или закључавање врата није поковарено.
Err F102	Врата уређаја су затворена.
Err F102	Закључавање врата није поковарено.
Дисплеј приказује 00:00 .	Дошло је до нестанка струје. Подесите доба дана.



Ако се на дисплеју прикаже код грешке који није у овој табели, искључите и укључите кућни осигурач да бисте поново покренули уређај. Ако се код грешке поново појави, обратите се овлашћеном сервисном центру.

## 12.2 Подаци о сервисирању

Уколико не можете сами да пронађете решење проблема, обратите се продавцу или овлашћеном сервисном центру.

Подаци потребни сервисном центру налазе се на плочици са техничким

карактеристикама. Плочица са техничким карактеристикама налази се на предњој страни оквира уређаја. Она се види када отворите врата. Немојте да уклањате плочицу са техничким карактеристикама са уређаја.

**Препоручујемо вам да овде запишете податке:**

Модел (MOD.) :

Број производа (PNC):

Серијски број (S.N.):

## 13. ENERGETSKA EFIKASNOST

### 13.1 Лист са информацијама о производу и Информације о производу у складу са прописима ЕУ о означању енергетске ефикасности и еко-дизајну

Назив добављача	AEG
Идентификација модела	NBS6P53AK 944035018 OS6PB51AM 944035190
Индекс енергетске ефикасности	81.2
Класа енергетске ефикасности	A+
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, уобичајен режим	1.09 kWh/циклусу
Потрошња енергије са стандардним пуњењем, режим са формирањем вентилатора	0.69 kWh/циклусу

Број шупљина у рерни	1	
Извор топлоте	Електрична струја	
Јачина звука	71 l	
Тип рерне	Уградна рерна	
Маса	NBS6P53AK	34.0 kg
	OS6PB51AM	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Електрични уређаји за кување у домаћинству – Део 1: Шпорети, рерне, рерне на пару и грилови – поступци за мерење учинка.

### 13.2 Информације о производу за потрошњу енергије и максимално време за достизање применљивог режима мале снаге

Потрошња енергије у режиму приправности	0.8 W
Максимално време потребно да опрема аутоматски достигне применљиви режим мале снаге	20 мин

### 13.3 Савети за уштеду енергије

Следећи савети наведени у наставку помоћи ће вам да уштедите енергију приликом коришћења уређаја.

Уверите се да су врата апарата затворена када апарат ради. Не отварајте врата апарата сувише често током кувања. Одржавајте заптивку врата чистом и постарајте се да буде добро причвршћена на свом месту.

Користите метално посуђе за кување и тамне, нерелефне плехове и посуде да бисте повећали уштеду енергије.

Немојте предгревати уређај пре кувања осим ако се то посебно не препоручује.

Правите што краће размаке између печења када истовремено припремате неколико јела.

#### Кување са вентилатором

Када је могуће, користите функције кувања са вентилатором да бисте уштедели енергију.

#### Преостала топлота

Када кување траје дуже од 30 мин., смањите температуру апарата на минимум 3–10 минута пре краја кувања. Кување ће

се наставити користећи преосталу топлоту у апарату.

Користите преосталу топлоту за одржавање топлоте хране или за загревање друге хране.

Када искључите уређај, на дисплеју је приказана заостала топлота или температура.

#### Одржавање хране топлотом

Изаберите најниже могуће подешавање температуре да бисте помоћу преостале топлоте одржали топлоту хране. На дисплеју се приказује индикатор преостале топлоте или температура.

#### Кување са искљученом лампицом


Искључите лампицу током кувања. Укључите је само када вам је потребна.


#### Влажно печење уз вентилатор

Функција је предвиђена за уштеду енергије током кувања.

Када користите ову функцију, лампица се аутоматски искључује након 30 сек. Можете поново да упалите лампицу, али ће ова активност смањити очекивану уштеду енергије.

## 14. ЕКОЛОШКА ПИТАЊА

Рециклирајте материјале са симболом . Паковање одложите у одговарајуће контејнере ради рециклирања. Помозите у заштити животне средине и људског здравља као и у рециклирању отпадног материјала од електронских и електричних

уређаја. Уређаје обележене симболом  немојте бацати заједно са смећем. Производ вратите у локални центар за рециклирање или се обратите општинској канцеларији.

**Pozdravljeni pri podjetju AEG! Zahvaljujemo se vam, da ste izbrali našo napravo.**



Pridobitev nasvetov glede uporabe, brošure, odpravljanje težav, servisne informacije in informacije glede popravil:  
[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)

Pridržujemo si pravico do sprememb.

## KAZALO

1. VARNOSTNE INFORMACIJE.....	47
2. VARNOSTNA NAVODILA.....	49
3. OPIS IZDELKA.....	52
4. NADZORNA PLOŠČA.....	52
5. PRED PRVO UPORABO.....	53
6. DNEVNA UPORABA.....	53
7. DODATNE FUNKCIJE.....	58
8. ČASOVNE FUNKCIJE.....	58
9. UPORABA DODATNE OPREME.....	59
10. NAMIGI IN NASVETI.....	61
11. SKRB IN ČIŠČENJE.....	62
12. ODPRAVLJANJE TEŽAV.....	64
13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST.....	65
14. SKRB ZA OKOLJE.....	67

## 1. ⚠ VARNOSTNE INFORMACIJE

Pred namestitvijo in uporabo naprave natančno preberite priložena navodila. Proizvajalec ni odgovoren za poškodbe ali škodo, nastalo zaradi nepravilne namestitve ali uporabe. Navodila vedno shranite na varnem in dostopnem mestu za poznejšo uporabo.

### 1.1 Varnost otrok in ranljivih oseb

- To napravo lahko otroci od osmega leta naprej ter osebe z zmanjšanimi telesnimi, čutnimi ali razumskimi sposobnostmi ali s pomanjkanjem izkušenj ter znanja uporabljajo le pod nadzorom ali če so dobile ustrezna navodila glede varne uporabe naprave in če se zavedajo nevarnosti, ki obstajajo. Otroci, mlajši od osem (8) let, ter osebe z visoko stopnjo

invalidnosti se ne smejo približevati napravi, če niso pod nenehnim nadzorom.

- Otroci morajo biti pod nadzorom, da se ne igrajo z napravo in .
- Vso embalažo hranite zunaj dosega otrok in jo ustrezno zavržite.
- OPOZORILO: Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Med uporabo in hlajenjem naprave naj bo naprava izven dosega otrok in hišnih ljubljencev.
- Če je naprava opremljena z zaščito za otroke, mora biti zaščita vklopljena.
- Otroci ne smejo izvajati čiščenja in uporabniškega vzdrževanja naprave, če ni zagotovljen nadzor.

## 1.2 Splošna varnost

- Ta naprava je namenjena le kuhanju.
- Ta naprava je namenjena zgolj uporabi v gospodinjstvu v notranjem okolju.
- Ta naprava se lahko uporablja v pisarnah, hotelskih sobah, sobah motelov, kjer nudijo prenočišča z zajtrkom, kmečkih turizmih in drugih podobnih nastanitvenih objektih, kjer takšna uporaba ne presega (povprečnih) ravni domače uporabe.
- Nameščanje naprave in zamenjavo kabla lahko opravi le strokovno usposobljena oseba.
- Ne uporabljajte, preden jo namestite v vgrajeno strukturo.
- Pred vzdrževalnimi deli napravo odklopite iz napajanja.
- Če je napajalni kabel poškodovan, ga mora zamenjati proizvajalec, pooblaščen servisni center ali druga strokovno usposobljena oseba, da se izognete nevarnosti električnega udara.
- OPOZORILO: Zagotovite, da je naprava izključena, preden zamenjate žarnico, da preprečite možnost električnega udara.

- **OPOZORILO:** Naprava in dostopni deli med uporabo postanejo vroči. Pazite, da se ne dotaknete grelcev ali površine naprave.
- Vedno si nadenite zaščitne rokavice, ko opremo in pekače jemljete iz ali jih nameščate v pečico.
- Uporabite samo tipalo za jedi (sondo za meso), priporočljivo za to napravo.
- Če želite odstraniti nosilce za rešetke, najprej potegnite sprednji del nosilca rešetke, nato pa še zadnji del, stran od bočnih sten. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.
- Za čiščenje naprave ne uporabljajte parnega čistilnika.
- Za čiščenje steklenih vrat ne uporabljajte grobih čistilnih sredstev ali ostrega kovinskega strgala, da ne poškodujete stekla.
- Pred pirolitičnim čiščenjem iz notranjosti naprave odstranite vso opremo in odvečno razlito olje ali maščobne obloge.

## 2. VARNOSTNA NAVODILA

### 2.1 Montaža

#### **UPOZORNENIE!**

To napravo lahko namesti le strokovno usposobljena oseba.

- Odstranite vso embalažo.
- Ne nameščajte ali uporabljajte poškodovane naprave.
- Upoštevajte navodila za namestitev, ki so na voljo na našem spletnem mestu.
- Pri premikanju naprave bodite pazljivi, ker je težka. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice in priloženo obutev.
- Naprave ne vlecite za ročaj.
- Napravo namestite na varno in primerno mesto, ki ustreza zahtevam za namestitev.
- Upoštevajte predpisano najmanjšo razdaljo do drugih naprav in enot.
- Pred namestitvijo naprave preverite, ali se vrata neovirano odpirajo.
- Naprava je opremljena z električnim hladilnim sistemom. Za krmiljenje

slednjega je potrebno električno napajanje.

### 2.2 Električne povezave

#### **UPOZORNENIE!**

Nevarnost požara in električnega udara.

- Električno priključitev mora opraviti usposobljen električar.
- Naprava mora biti ozemljena.
- Preverite, ali so parametri s ploščice za tehnične navedbe združljivi z električno napetostjo omrežja.
- Vedno uporabite pravilno nameščeno varnostno vtičnico.
- Ne uporabljajte razdelilnikov in podaljškov.
- Pazite, da ne poškodujete vtiča in kabla. Če je treba kabel zamenjati, mora to storiti osebe pooblaščenega servisnega centra.
- Priključni kabli ne smejo priti v stik ali bližino vrat naprave ali odprtine pod napravo, še posebej, ko naprava deluje ali so vrata vroča.

- Zaščita pred udarom električnega toka izoliranih delov in delov pod električno napetostjo mora biti pritrjena tako, da je ni mogoče odstraniti brez orodja.
- Vtič vtaknite v vtičnico šele ob koncu nameščanja. Poskrbite, da bo vtič dosegljiv tudi po namestitvi.
- Če je omrežna vtičnica zrahljana, ne vtikajte vtiča.
- Ne vlecite za električni priključni kabel, če želite izključiti napravo. Vedno povlecite za vtič.
- Uporabite le prave izolacijske naprave: odklopnike, varovalke (talilne varovalke odvijte iz nosilca), zaščitne naprave na diferenčni tok in kontaktorje.
- Električna napeljava mora imeti izolacijsko napravo, ki omogoča odklop naprave z omrežja na vseh polih. Izolacijska naprava mora imeti med posameznimi kontakti minimalno razdaljo 3 mm.
- Preden vtaknete vtič v vtičnico, povsem zaprite vrata naprave.
- Ta naprava je dobavljena z vtičem in napajalnim kablom.

## 2.3 Uporaba

### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe, opeklin in električnega udara ali eksplozije.

- Ne spreminjajte specifikacij te naprave.
- Prepričajte se, da prezračevalne odprtine niso ovirane.
- Naprave med delovanjem ne puščajte brez nadzora.
- Po vsaki uporabi izklopite napravo.
- Pri odpiranju vrat naprave, medtem ko je naprava v uporabi, bodite previdni. Lahko pride do izpusta vročega zraka.
- Naprave se ne dotikajte z mokrimi rokami, ali kadar je v stiku z vodo.
- Ne pritiskajte odprtih vrat.
- Naprave ne uporabljajte kot delovno površino ali površino za odlaganje.
- Previdno odprite vrata naprave. Uporaba sestavin z alkoholom lahko povzroči mešanico alkohola in zraka.
- Ne dovolite, da bi iskre ali odprti plameni prišli v stik z napravo, ko odprete vrata.
- Vedno uporabljajte steklo in kozarce, ki so odobreni za ohranjanje.

- Ne postavljajte vnetljivih izdelkov ali predmetov, ki so prepojeni z vnetljivimi izdelki, v napravo, blizu nje ali nanjo.

### UPOZORNENIE!

Obstaja nevarnost škode na napravi.

- Za preprečevanje poškodb ali razbarvanja emajla:
  - Ne smete postaviti pekačev ali drugih predmetov neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti aluminijaste folije neposredno na dno naprave.
  - Ne smete postaviti vode neposredno v vročo napravo.
  - Ne smete hraniti vlažnih jedi in hrane v napravi, potem ko nehate kuhati.
  - Pri odstranjevanju ali nameščanju opreme bodite previdni.
- Sprememba barve emajla ali nerjavnega jekla ne vpliva na zmogljivost naprave.
- Za vlažno pecivo uporabite globok pekač. Sadni sokovi povzročijo madeže, ki so lahko trajni.
- Vedno kuhajte z zaprtimi vrati naprave.
- Če napravo namestite za ploščo pohištvenega elementa (npr. vrata), poskrbite, da vrata med delovanjem naprave ne bodo nikoli zaprta. Za zaprto ploščo pohištvenega elementa se lahko nakopičita toplota in vlaga ter povzročita nadaljnje poškodbe naprave, ohišja ali tal. Plošče omarice ne zapirajte, dokler se po uporabi naprava popolnoma ne ohladi.

## 2.4 Vzdrževanje in čiščenje

### UPOZORNENIE!

Nevarnost telesnih poškodb, požara ali škode na napravi.

- Pred vzdrževanjem izklopite napravo in iztaknite vtič iz glavne vtičnice.
- Poskrbite, da je naprava hladna. Obstaja nevarnost, da steklene plošče počijo.
- Če se steklene plošče vrat poškodujejo, jih takoj zamenjajte. Obrnite se na pooblaščen servisni center.
- Pri odstranjevanju vrat z naprave bodite previdni, ker so težka.

- Napravo redno čistite, da preprečite nabiranje umazanije in poškodbo površine materiala.
- Očistite napravo z vlažno mehko krpo. Uporabljajte samo nevtralna čistilna sredstva. Za čiščenje ne uporabljajte abrazivnih čistil, grobih gobic, topil ali kovinskih predmetov.
- Če uporabljate razpršilo za čiščenje pečice, upoštevajte varnostna navodila na embalaži.

## 2.5 Pirolitično čiščenje

### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodb/Požara/Kemičnih emisij (hlapov) v načinu Piroliza.

- Pred izvedbo pirolitičnega čiščenja in začetnega segrevanja pred uporabo iz notranjosti pečice odstranite:
  - vse ostanke hrane, razlito olje ali maščobne obloge.
  - vsi odstranljivi predmeti (vključno s policami, stranskimi nosilci itd., ki so priloženi napravi), še posebej lonci s prevleko proti prijemanju, ponve, pekači, pripomočki itd.
- Skrbno preberite vsa navodila za pirolitično čiščenje.
- Med pirolitičnim čiščenjem naj se otroci ne zadržujejo v bližini naprave. Naprava postane zelo vroča, iz sprednjih hladilnih rež pa se sprošča vroč zrak.
- Ker je pirolitično čiščenje visokotemperaturni postopek, ki lahko sprošča hlape iz ostankov kuhanja in materialov, iz katerih je naprava izdelana, potrošnikom priporočamo, da:
  - zagotovite dobro prezračevanje med vsakim pirolitičnim čiščenjem in po njem.
  - zagotovite dobro prezračevanje med in po začetnem predgrevanju.
- Med in po pirolitičnem čiščenju ne polijte ali nalivajte vode na vrata pečice, da ne poškodujete steklenih plošč.
- Hlapi, ki se sproščajo iz pirolitičnih pečic/ostankov hrane, kot je opisano, niso škodljivi za ljudi, vključno z otroki ali osebami z zdravstvenimi težavami.

- Med pirolitičnim čiščenjem in začetnim predgrevanjem ter po tem poskrbite, da se hišni ljubljenci ne zadržujejo v bližini naprave. Majhni hišni ljubljenci (še posebej ptice in plazilci) so lahko zelo občutljivi na temperaturne spremembe in izpust hlapov.
- Visokotemperaturno pirolitično čiščenje vseh pirolitičnih pečic lahko poškoduje površine s prevleko proti prijemanju na loncih, ponvah, pekačih, podstavkih, kuhinjskih posodah in podobno, in je lahko tudi vir nizke emisije škodljivih hlapov.

## 2.6 Notranja osvetlitev

### UPOZORNENIE!

Nevarnost električnega udara.

- O žarnicah v izdelku in nadomestnih žarnicah, ki se prodajajo ločeno: Te žarnice so zasnovane za ekstremne pogoje v gospodinjskih aparatih, kot so izjemne temperature, vibracije in vlažnosti, ali za sporočanje informacij o delovanju aparata. Niso namenjene za uporabo drugje in niso primerne za sobno razsvetljavo v gospodinjstvu
- Ta izdelek vsebuje svetlobni vir razreda energijske učinkovitosti G.
- Uporabite le žarnice z istimi specifikacijami.

## 2.7 Servis

- Za popravilo naprave se obrnite na pooblaščen servisni center.
- Uporabite samo originalne rezervne dele.

## 2.8 Odlaganje

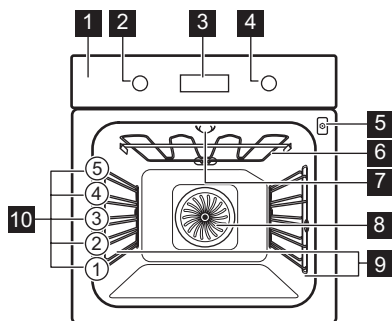
### UPOZORNENIE!

Nevarnost poškodbe ali zadušitve.

- Za informacije o pravilnem odlaganju naprave se obrnite na občinsko upravo.
- Izključite napravo iz napajanja.
- Odrežite električni priključni kabel tik ob napravi in napravo zavrzite.

## 3. OPIS IZDELKA

### 3.1 Splošni pregled



- 1 Upravljalna plošča
- 2 Gumb za funkcije pečice
- 3 Prikazovalnik
- 4 Upravljalni gumb
- 5 Vtičnica za tipalo za jedi
- 6 Grelnik
- 7 Luč
- 8 Ventilator
- 9 Nosilec police, snemljiv
- 10 Položaji polic

## 4. NADZORNA PLOŠČA

### 4.1 Vkllop in izkllop naprave

Za vklop naprave:

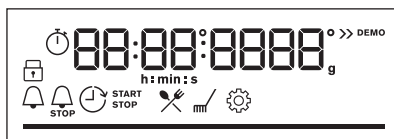
1. Pritisnite gumbe. Upravljalni gumbi izskočijo.
2. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo.
3. Obrnite upravljalni gumb, da prilagodite nastavitve.

Za izkllop naprave: gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izkllop **0**.

### 4.2 Pregled upravljalne plošče

	Pritisnite za nastavev funkcij timerja.
	Pritisnite za nastavev: Hitro segrevanje.
	Pritisnite in držite za vklop in izkllop luči naprave.
	Pritisnite za nastavev temperature jedra hrane z: Sonda za meso
<b>OK</b>	Pritisnite za potrditev izbire.

### 4.3 Indikatorji prikazovalnika



Prikazovalnik s ključnimi funkcijami.

	Naprava je zaklenjena.
	Podmeni: Kuharski pomočnik.
	Podmeni: Čiščenje.
	Podmeni: Nastavitve
	Hitro segrevanje pečice je vklopljena.
	Sonda za hrano je vklopljena.
	Odštevalna ura je vklopljena.
	Čas priprave je vklopljena.
	Čas zakasnjenege vklopa je vklopljena.
	Čas delovanja je vklopljena.

Vrstica poteka - vizualno prikazuje, kdaj naprava doseže nastavljeno temperaturo ali kdaj se čas kuhanja izteče.

## 5. PRED PRVO UPORABO

### **UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.




### 5.1 Nastavitev časa

Po prvi priključitvi na omrežno napetost počakajte, da se na prikazovalniku prikažeta: "00:00" ali "12:00" (odvisno od modela).

1. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas.
2. Pritisnite OK.

### 5.2 Začetno predgrevanje in čiščenje

Pred prvo uporabo in stikom s hrano predhodno segrejte prazno napravo. Naprava lahko oddaja neprijeten vonj in dim. Med predgrevanjem prezračite prostor.


1. Iz naprave odstranite pripomočke in odstranljive nosilce rešetk.
2. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 1 h.
3. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
4. Nastavite funkcijo . Nastavite najvišjo temperaturo. Pustite, da naprava deluje 15 min.
5. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
6. Napravo in pripomočke čistite s krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blagim čistilnim sredstvom.
7. Pripomočke in odstranljive nosilce rešetk namestite nazaj v prvotni položaj.


## 6. DNEVNA UPORABA


### **UPOZORNENIE!**


Oglejte si poglavja o varnosti.

### 6.1 Funkcije pečice


 **Vroči zrak**  
Za pečenje mesa in peko peciva. Nastavite nižjo temperaturo kot pri funkciji Konvencionalna kuha, ker ventilator enakomerno porazdeli toploto po notranjosti pečice.

 **Gretje zgoraj/spodaj**  
Za peko in pečenje mesa na enem položaju rešetke.

 **Zamrznjene jedi**  
Za hrustljave pripravljene jedi (npr. ocvrti krompir, pečen krompir v oblicah ali spomladanski zvitki).

 **Pizza funkcija / AirFry**  
Za peko pice in drugih jedi, ki zahtevajo več toplote od spodaj.  
Pečenje živil z manj olja in brez papirja za peko

 **Gretje spodaj**  
Za zapečenost in hrustljavo dno. Uporabite najnižji položaj rešetk.

 **Odtaljevanje**  
Za odtaljevanje hrane (zelenjave in sadja). Čas odtaljevanja je odvisen od količine in velikosti zamrznjene hrane.



### Vlažno pečenje

Ta funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem. Ko uporabljate to funkcijo, se lahko temperatura v napravi razlikuje od nastavljene. Uporabljena je akumulirana toplota. Moč segrevanja se lahko zmanjša. Za dodatne informacije si oglejte poglavje »Dnevna uporaba«, Opombe: Vlažno pečenje.



### Žar

Za pečenje tankih živil na žaru in popekanje kruha.



### Infra pečenje

Za pečenje velikih kosov mesa ali perutnine s kostmi na eni višini. Za gratiniranje in dodatno zapečenost.



Luč lahko med nekaterimi funkcijami pečice pri nižji temperaturi od 80 °C samodejno ugasne.

## 6.2 Opombe v zvezi s: Vlažno pečenje

Ta funkcija je bila uporabljena za skladnost z razredom energijske učinkovitosti in zahtevami glede okoljske primernosti (v skladu z EU 65/2014 in EU 66/2014). Preizkusi v skladu z: IEC/EN 60350-1.

Med pečenjem morajo biti vrata pečice zaprta, da se funkcija ne prekine in pečica deluje z največjo energijsko učinkovitostjo.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne.

Navodila za pripravo jedi lahko najdete v poglavju »Namigi in nasveti«, funkcija »Pečenje z ventilatorjem in zadrževanjem vlage« Vlažno pečenje. Splošna priporočila za varčevanje z energijo lahko najdete v poglavju »Energijska učinkovitost«, Napotki za varčevanje z energijo.

## 6.3 Nastavitev: Funkcije pečice

1. Obrnite gumb za funkcije pečice, da izberete funkcijo pečice.
2. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.

» Hitro segrevanje pečice - pritisnite in držite , da skrajšate čas segrevanja. Na voljo je za nekatere funkcije pečice. Ventilator se lahko vklopi samodejno.

## 6.4 Vstop: Meni

Odprite Meni za dostop do kuharskega pomočnika in nastavitvev.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na . Na prikazovalniku se prikaže , , .
2. Obrnite upravljalni gumb in izberite ikono za vstop v podmeni. Pritisnite OK.

## 6.5 Nastavitev: Kuharski pomočnik

Kuharski pomočnik podmeni je sestavljen iz programov, ki so zasnovani za namensko jedi. Programi se zaženejo z ustrezno nastavitvijo. Med kuhanjem lahko spremenite čas in temperaturo.

1. Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete . Pritisnite OK.
3. Obrnite upravljalni gumb, da izberete jed (P1 - P...). Pritisnite OK.
4. Živila položite v napravo. Pritisnite OK.
5. Ko se funkcija konča, preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.

## Podmeni: Kuharski pomočnik

### Legenda



Sonda za meso mora biti povezana za uporabo funkcije. Preberite si poglavje »Uporaba dodatne opreme«.





















































Preden začnete peči, predhodno ogrejte aparat.



Višina rešetke. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

Na prikazovalniku se prikaže **P** in številka jedi, ki jo lahko preverite v razpredelnici.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P1	Goveja pečenka, manj pečena		
P2	Goveja pečenka, srednje pečena	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P3	Goveja pečenka, dobro pečena		
P4	Zrezek, srednje pečen	180 - 220 g na kos; 3 cm debele rezine	  3; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P5	Pečena/dušena govedina (bržolna pečenka, notranje stegno, debela potrebušina)	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Dodajte tekočino. Vstavite v aparat.
P6	Goveja pečenka, manj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P7	Goveja pečenka, srednje pečena (pečenje z nizko temp.)	1 - 1.5 kg; 4 - 5 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P8	Goveja pečenka, bolj pečena (pečenje z nizko temp.)		
P9	Goveji file, manj pečen (počasno kuhanje)		
P10	Goveji file, srednje pečen (počasno kuhanje)	0,5 - 1,5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; pekač za pecivo Nekaj minut pražite meso v vroči posodi. Vstavite v aparat.
P11	Goveji file, bolj pečen (počasno pečenje)		
P12	Telečja pečenka (npr. pleče)	0.8 - 1.5 kg; 4 cm debeli kosi	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Dodajte tekočino. Pecite pokrito.
P13	Pečen svinjski vrat ali pleče	1.5 - 2 kg	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P14	Svinjina (pečenje z nizko temp.)	1.5 - 2 kg	  2; pekač za pecivo Po polovici časa pečenja meso obrnite, da se enakomerno zapeče.
P15	Svinjska ledvena pečenka, sveža	1 - 1.5 kg; 5 - 6 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na mreži za pečenje
P16	Svinjska rebra	2 - 3 kg; uporabite surova, 2 - 3 cm tanka rebrca	 3; globok pekač Dodajte tekočino, da prekrijete spodnji del jedi. Po polovici časa pečenja meso obrnite.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P17	Jagnječje stegno s kostmi	1.5 - 2 kg; 7 - 9 cm debelih kosov	  2; posoda za pečenje na <b>pekaču za pecivo</b> Dodajte tekočino. Po polovici časa pečenja meso obrnite.
P18	Cel piščanec	1 - 1.5 kg; sveže	  2; kozica na <b>pekaču za pecivo</b> Po polovici časa pečenja piščanca obrnite, da se enakomerno zapeče.
P19	Piščanec, polovica	0.5 - 0.8 kg	  3; <b>pekač za pecivo</b>
P20	Piščančje prsi	180 - 200 g na kos	   2; kozica na <b>mreži za pečenje</b> Nekaj minut pražite meso v vroči posodi.
P21	Piščančja bedra, sveža	-	  3; <b>pekač za pecivo</b> Če ste piščančja bedra marinirali, nastavite nižjo temperaturo in jih pecite dlje.
P22	Raca, cela	2 - 3 kg	  2; posoda za pečenje na <b>mreži za pečenje</b> Postavite meso v posodo za pečenje. Po polovici časa pečenja raco obrnite.
P23	Gos, cela	4 - 5 kg	  2; <b>globoki pekač</b> Postavite meso na globok pekač. Po polovici časa pečenja gos obrnite.
P24	Mesna štruca	1 kg	  2; <b>mreža za pečenje</b>
P25	Cela riba, pečena na žaru	0.5 - 1 kg na ribo	  2; <b>pekač za pecivo</b> Ribo napolnite z maslom, začimbami in zelišči.
P26	Ribji file	-	  3; kozica na <b>mreži za pečenje</b>
P27	Skutna torta	-	 2;  28 cm model za pečenje s snemljivim obodom na <b>mreži za pečenje</b>
P28	Jabolčni kolač	-	 3; <b>pekač za pecivo</b>
P29	Jabolčna pita	-	 2; model za pito na <b>mreži za pečenje</b>
P30	Jabolčna pita	-	 1;  22 cm model za pito na <b>mreži za pečenje</b>
P31	Čokoladni kolač z lešniki	2 kg testa	 3; <b>globok pekač</b>
P32	Muffini	-	 3; pekač za muffine na <b>mreži za pečenje</b>
P33	Biskvitno pecivo	-	 2; model za kruh na <b>mreži za pečenje</b>
P34	Pečen krompir	1 kg	 2; <b>pekač za pecivo</b> Postavite cele neolupljene krompirje na pekač za pecivo.

	Jed	Teža	Višina rešetke / dodatna oprema
P35	Pečeni krompir v oblicah	1 kg	3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Narežite krompir na kose.
P36	Mešana zelenjava na žaru	1 - 1.5 kg	3; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Narežite zelenjavo na kose.
P37	Kroketi, zamrznjeni	0.5 kg	3; pekač za pecivo
P38	Ocvrt krompir, zamrznjen	0.75 kg	3; pekač za pecivo
P39	Mesnata/zelenjavna lazanja s suhimi lazanja lističi	1 - 1.5 kg	2; mesni zvitki na mreži za pečenje
P40	Gratiniran krompir (surov krompir)	1 - 1.5 kg	1; mesni zvitki na mreži za pečenje Po polovici časa priprave jedi le-to obrnite.
P41	Sveža pizza, tanka	-	2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P42	Sveža pizza, debela	-	2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko
P43	Kiš	-	2; model za pečenje na mreži za pečenje
P44	Francoske štručke / ciabatta / beli kruh	0.8 kg	2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko Več časa, potrebnega za beli kruh.
P45	Polnozrnat / ržen / črni kruh	1 kg	2; pekač za pecivo, obdan s papirjem za peko / modelom za kruh na mreži za pečenje

## 6.6 Spreminjanje: Nastavitve

- Zavrtite gumb za funkcije pečice na .
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete .  
Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da izberete nastavev. Pritisnite OK.
- Obrnite upravljalni gumb, da spremenite vrednost. Pritisnite OK.
- Gumb za funkcije pečice obrnite v položaj za izklop, da zapustite Meni.

Podmeni: Nastavitve

Nastavev:	Vrednost
01 Ura	Spremeni
02 Osvetlitev	1 - 5
03 Zvok tipk	1 - Pisk, 2 - Klik, 3 - Izklop zvoka

Nastavev:	Vrednost
04 Glasnost	1 - 4
05 Sonda za hrano Dejanje	1 - Alarm in zaustavev, 2 - Alarm
06 Čas delovanja	Vklop/Izklop
07 Osvetlitev	Vklop/Izklop
08 Hitro segrevanje pečice	Vklop/Izklop
09 Opomnik za čiščenje	Vklop/Izklop
10 Predstavitveni način	Aktivacijska koda: 2468
11 Različica programske opreme	Preverjanje
12 Ponastavi vse nastavitve	Da/ne

## 7. DODATNE FUNKCIJE


### 7.1 Ključavnica

Ta funkcija preprečuje nenamerno spremembo funkcije naprave.

Ko je vklopljena, ko je naprava v uporabi, zaklene upravljalno ploščo, zaradi česar se trenutne nastavitve kuhanja nadaljujejo.

Ko je vklopljena, ko je naprava izklopljena, ohranja upravljalno ploščo zaklenjeno, kar preprečuje nenameren vklop naprave.



 OK - pritisnite in držite za vklop funkcije.

Oglasi se zvočni signal.  - utripne 3-krat, ko je zapora vklopljena.

 OK - pritisnite in držite za izklop funkcije.

### 7.2 Samodejni izklop

Če je funkcija pečice vklopljena in nastavitve niso spremenjene, se naprava po določenem času iz varnostnih razlogov samodejno izklopi.

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maksimalno	3

Če nameravate funkcijo pečice uporabljati dlje časa, kot je čas za samodejni izklop, nastavite dolžino pečenja. Oglejte si poglavje »Časovne funkcije«.


Samodejni izklop ne deluje pri naslednjih funkcijah: Osvetlitev, Sonda za hrano, Čas zakasnjenege vklopa.


### 7.3 Ventilator za hlajenje

Ko naprava deluje, se samodejno vklopi ventilator za hlajenje, da ostanejo površine naprave hladne. Če napravo izklopite, lahko ventilator za hlajenje deluje, dokler se naprava ne ohladi.

## 8. ČASOVNE FUNKCIJE


### 8.1 Opis funkcij timerja

 **Odštevalna ura**  
Za nastavev odštevanja. Ko se programska ura izteče, se oglasi zvočni signal. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.

 **Čas priprave**  
Za nastavev časa priprave hrane. Ko se programska ura konča, se oglasi zvočni signal, funkcija pečice pa se samodejno izklopi.


 Za zamik začetka in/ali konca pečenja.

**Čas zakasnjenege vklopa**

 **Čas delovanja**  
Za prikaz trajanja delovanja naprave. Največ je 23 h 59 min. Ta funkcija ne vpliva na delovanje naprave in jo lahko kadar koli nastavite.



### 8.2 Nastavev: Odštevalna ura

1. Pritisnite .



Na prikazovalniku se prikaže: 0:00 in .

2. Obrnite upravljalni gumb za nastavev Odštevalna ura.
3. Pritisnite **OK**, Programska ura začne takoj odštrevati čas.

### 8.3 Nastavev: Čas priprave

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže: 0:00 in .
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavev Čas priprave.
4. Pritisnite **OK**, Programska ura začne takoj odštrevati čas.
5. Ko se čas izteče, pritisnite **OK** in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

### 8.4 Nastavev: Čas zakasnjjenega vklopa

1. Obrnite gumb, da izberete funkcijo pečice in nastavite temperaturo.
2. Pritiskajte , dokler se na prikazovalniku ne prikaže:  in START .
3. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite začetni čas.
4. Pritisnite **OK**.

Na prikazovalniku se prikaže: --:--  STOP .



5. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite čas konca.

6. Pritisnite **OK**.



Programska ura začne odštrevati čas ob nastavljenem začetnem času.

7. Ko se čas izteče, pritisnite **OK** in obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.

### 8.5 Nastavev: Čas delovanja

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Čas delovanja. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitve.
3. Pritisnite **OK**.
4. Obrnite upravljalni gumb, da vklopite in izklopite čas delovanja.
5. Pritisnite **OK**.

### 8.6 Nastavev: Ura

1. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
2. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  / Ura. Oglejte si poglavje "Vsakodnevna uporaba", Meni: Nastavitvami.
3. Obrnite upravljalni gumb za nastavev ure.
4. Pritisnite **OK**.

## 9. UPORABA DODATNE OPREME



### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 9.1 Vstavljanje opreme

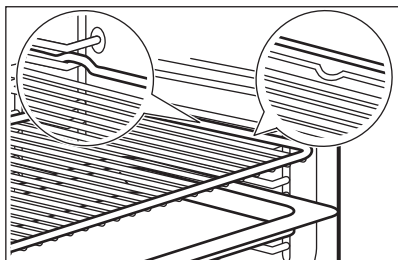
Dotatna oprema je na voljo glede na model. Skenirajte QR kodo, da preverite, kako uporabljati dotatno opremo, ki je priložena napravi. Dotatno opremo lahko naročite ločeno. Za več informacij se obrnite na lokalnega dobavitelja.



Mala zareza na vrhu poveča varnost in zaščito pred nagibom. Zareze so tudi

varovala proti prevračanju. Rob okrog mreže preprečuje zdrs posode s police.

Dodatno opremo (rešetka/pladenj) vstavite v vodila nosilca rešetk. Poskrbite, da se bo policica dotikala hrbtne strani pečice, .



Če ima pekač nagib, ga namestite proti zadnjemu delu notranjosti pečice.

Če je na dodatni opremi napis, se prepričajte, da je obrnjen proti vam.

Če uporabljate pladenj z luknjami, pod njega postavite pladenj/posodo za zbiranje kapljic tekočine.

## 9.2 Sonda za hrano

Meri temperaturo znotraj hrane.

Nastaviti je mogoče dve temperaturi:

- °C - temperatura v napravi. Biti mora vsaj 25 °C višje od temperature jedra živila.
- ? - temperatura jedra hrane.

Priporočila:

- Sestavine morajo imeti sobno temperaturo.
- Ne uporabljajte za tekoče jedi.
- Med pečenjem mora biti igla sonde za meso povsem vstavljena v jed.

Kuhanje z: Sonda za hrano

### UPOZORNENIE!

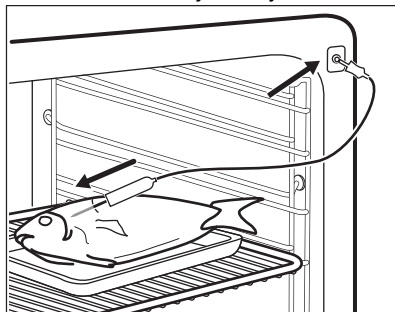
Obstaja nevarnost opeklin, ker se sonda za meso in nosilci rešetk segrejejo. Ročaja sonde za meso se ne dotikajte z golimi rokami. Vedno uporabljajte zaščitne rokavice.

1. Vključite napravo.
2. Nastavite funkcijo pečice in po potrebi temperaturo pečice.

3. Vstavite sondo za meso v posodo:

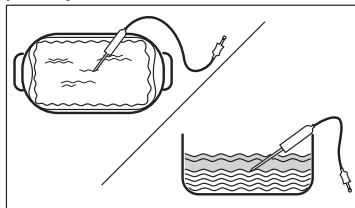
### Meso, perutnina in ribe

Celotno iglo sonde za hrano vstavite v meso ali ribo na najdebelejšem delu.



### Zloženka

Konico sonde za meso vstavite točno v središče zloženke. Sonda za hrano se med kuhanjem ne sme premikati. Za to uporabite trdno sestavino. Z robom posode za pečenje podprite silikonski ročaj sonde za meso. Konica sonde za meso se ne sme dotakniti dna posode za pečenje.



4. Sondo za meso priključite v vtičnico v napravi. Preberite si poglavje "Opis izdelka".

Na prikazovalniku se prikaže trenutna temperatura sonde za meso.

5. ? – pritisnite, da nastavite temperaturo jedra sonde za meso.
6. Obrnite upravljalni gumb, da nastavite temperaturo.
7. Pritisnite OK.
8. Ko hrana doseže nastavljeno temperaturo, se oglasi zvočni signal. Preverite, ali je hrana pripravljena. Po potrebi podaljšajte čas kuhanja.
9. Iztaknite vtič sonde za meso iz vtičnice ter vzemite jed iz naprave.

## 10. NAMIGI IN NASVETI

### 10.1 Priporočila za pečenje

Temperature in časi pečenja v razpredelnicah so le smernice. Odvisni so od receptov ter kakovosti in količine uporabljenih sestavin.





Vaša naprava lahko peče ali pripravlja drugače kot vaša prejšnja naprava. V spodnjih namigih so prikazane priporočene nastavitve za temperaturo, čas pečenja in položaj rešetk za določene vrste hrane.


Položaje rešetk štejte od spodaj navzgor.


Če za določen recept ne najdete nastavitvev, poiščite podobne.

Za nasvete glede varčevanja z energijo si preberite poglavje "Energetska učinkovitost".

#### Simboli, uporabljeni v razpredelnicah:

	Vrsta živila
	Funkcija pečice
	Temperatura
	Pribor

 Položaj rešetke

 Čas priprave (min)




### 10.2 Vlažno pečenje - priporočeni pripomočki

Uporabite temne in neodbojne pekače in posode. Bolje vsrkavajo toploto od svetlih barvnih in odbojnih posod.

- **Ponev za pico** - temna, neodbojna, premera 28cm
- **Posoda za peko** - temna, neodbojna, premera 26cm
- **Ramekins** - keramika, premer 8cm, višina 5 cm
- **Flan osnovni model** - temen, neodbojen, premer 28cm

### 10.3 Vlažno pečenje






Za najboljše rezultate upoštevajte priporočila, navedena v spodnji razpredelnici.

	°C		
Gratinirane testenine	200 - 220	45 - 55	3
Gratiniran krompir	180 - 200	70 - 85	3
Musaka	170 - 190	70 - 95	3
Lazanja	180 - 200	75 - 90	3
Kaneloni	180 - 200	70 - 85	3
Kruhov narastek	190 - 200	55 - 70	3
Rižev puding	170 - 190	45 - 60	3
Jabolčno pecivo iz umešanega testa (okrogel model za pečenje)	160 - 170	70 - 80	3
Beli kruh	190 - 200	55 - 70	3

### 10.4 Informacije za testne inštitute

Preizkusi v skladu z: EN 60350-1, IEC 60350-1.

## Peka na enem nivoju






			°C		
Pusti biskvit	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Pusti biskvit	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	160	45 - 60	2
Jabolčna pita <b>1)</b>	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2
Jabolčna pita <b>1)</b>	Gretje zgoraj/ spodaj	Mreža za pečenje	180	55 - 65	1
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Masleni piškoti	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	140	25 - 35	2
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) <b>2)</b>	Vroči zrak	Pekač za pecivo	150	20 - 30	3
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) <b>2)</b>	Gretje zgoraj/ spodaj	Pekač za pecivo	170	20 - 30	3
Toast <b>3)</b>	Žar	Mreža za pečenje	Največje	1 - 2	5

**1)** 2 modela sta nameščena poševno (Ø 20 cm). Desni mora biti nameščen bližje srednjemu delu od levega.

**2)** Predhodno ogrejte prazno napravo.

**3)** Prazno napravo predgrejte 5 min.

## Peka na več nivojih

			°C		
Masleni piškoti	Vroči zrak	Pekač za pecivo	140	25 - 45	2 in 4
Drobno pecivo (20 kosov na pekač) <b>1)</b>	Vroči zrak	Pekač za pecivo	150	25 - 35	2 in 4
Pusti biskvit	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	45 - 55	2 in 4
Jabolčna pita	Vroči zrak	Mreža za pečenje	160	55 - 65	2 in 4

**1)** Predhodno ogrejte prazno napravo.

## 11. SKRB IN ČIŠČENJE

### UPOZORNENIE!

Oglejte si poglavja o varnosti.

### 11.1 Opombe o čiščenju

#### Čistilna sredstva

- Sprednji del naprave čistite samo s krpo iz mikrovlaken, toplo vodo in blagim čistilom.

- Za čiščenje kovinskih površin uporabite namensko čistilno sredstvo
- Madeže očistite z blagim čistilnim sredstvom.

#### Vsakodnevna uporaba

- Po vsaki uporabi očistite notranjost naprave. Nakopičena maščoba ali drugi ostanki lahko povzročijo požar.

- Hrane ne shranjujte v aparatu dlje kot 20 minut. Notranjost naprave osušite samo s krpo iz mikrovlaknen po vsaki uporabi.

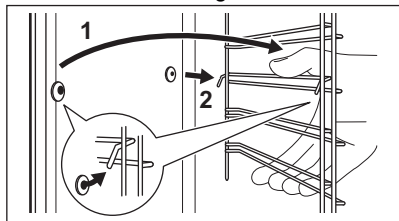
### Pripomočki

- Vso dodatno opremo očistite po vsaki uporabi in pustite, da se posuši. Uporabite samo krpo iz mikrovlaknen, toplo vodo in blago čistilno sredstvo. Pripomočkov ne pomivajte v pomivalnem stroju.
- Pripomočkov s premazom proti prijemanju ne čistite z abrazivnimi čistilnimi sredstvi ali ostrimi predmeti.

## 11.2 Odstranjevanje nosilcev rešetk

Pred začetkom čiščenja naprave odstranite nosilce rešetk.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Sprednji del nosilca rešetke povlecite stran od stranske stene.
3. Zadnji del nosilca rešetke potegnite s stranskih sten in ga odstranite.



4. Nosilce rešetk namestite v obratnem zaporedju.

Če so priložena teleskopska vodila, morajo biti zadrževalni zatiči usmerjeni naprej.

## 11.3 Pirolitično čiščenje

### ⚠ UPOZORNENIE!



Obstaja tveganje opeklin.

### ⚠ POZOR!


Če v isti kuhinjski element namestite druge naprave, jih ne uporabljajte sočasno s to funkcijo. To lahko poškoduje pečico.

Funkcije ne začnite, če niste povsem zapri vrat pečice.


1. Poskrbite, da je naprava hladna.

2. Odstranite vso opremo in odstranljive nosilce rešetk.
3. Notranjost pečice in notranje steklo vrat očistite s toplo vodo, mehko krpo in blagim čistilnim sredstvom.
4. Obrnite gumb za funkcije pečice na , da odprete Meni.
5. Obrnite upravljalni gumb, da izberete  in pritisnite OK.

Program čiščenja	Trajanje
C1 - Rahlo čiščenje	1 h
C2 - Običajno čiščenje	1 h 30 min
C3 - Temeljito čiščenje	3 h

6. Obrnite upravljalni gumb, da izberete program čiščenja in pritisnite OK.
7. Pritisnite OK za začetek čiščenja. Ko se zažene čiščenje, so vrata naprave zaklenjena in luč je ugasnjena. Dokler se vrata ne odklenejo, prikazovalnik prikazuje .
8. Po čiščenju obrnite gumb za funkcije pečice v položaj za izklop.
9. Počakajte, da se naprava ohladi in se vrata odklenejo. Notranjost pečice očistite z mehko krpo in vodo.

## 11.4 Opomnik za čiščenje

Ko po kuhanju na prikazovalniku utripa , vas naprava opomni, da jo je potrebno očistiti s pirolitičnim čiščenjem. Opomnik lahko izklopite v podmeniju: Nastavitve. Oglejte si poglavje »Vsakodnevna uporaba«, Spremenite: Nastavitve.

## 11.5 Odstranjevanje in nameščanje vrat

Za čiščenje lahko odstranite vrata in notranje steklene plošče. Število steklenih plošč se razlikuje med modeli.

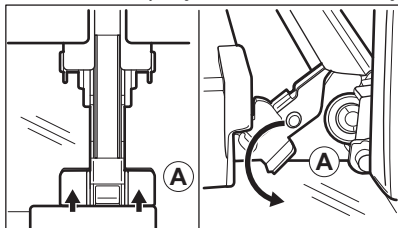
### ⚠ UPOZORNENIE!

Vrata so težka.

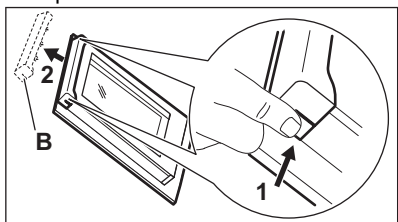
**⚠ POZOR!**

S steklom ravnajte previdno, zlasti okoli robov srednje plošče. Steklo lahko poči.

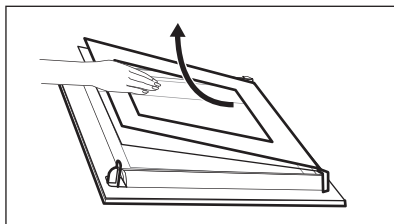
1. Poskrbite, da je naprava hladna.
2. Povsem odprite vrata.
3. Pritisnite vpenjalni ročici **A** na tečajih.



4. Vrata pečice zaprite do prvega položaja odpiranja (pod približnim kotom: 70°).
5. Vrata primite na vsaki strani z eno roko in jih potegnite stran od pečice pod kotom navzgor.
6. Nato položite vrata z zunanjo stranjo navzdol na mehko krpo in trdno površino.
7. Okvir vrat **B** pridržite na njihovem zgornjem robu na obeh straneh in potisnete navznoter, da sprostite tesnilo sponke.



8. Okvir vrat potegnite k sebi in ga odstranite.
9. Steklene plošče vrat primite na zgornjem robu eno za drugo in jih potegnite navzgor iz vodila.



10. Stekleno ploščo očistite z vodo in milom. Stekleno ploščo temeljito osušite. Steklenih plošč ne pomivajte v pomivalnem stroju.

Po čiščenju naredite zgornje korake v obratnem vrstnem redu. Najprej vstavite manjšo ploščo, nato pa večjo in vrata.

## 11.6 Zamenjava žarnice

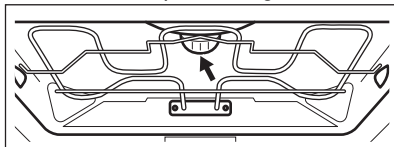
**⚠ UPOZORNENIE!**

Nevarnost električnega udara.  
Žarnica je lahko vroča.

1. Izklopite napravo in počakajte, da se ohladi.
2. Izključite napravo iz napajanja.
3. Krpo položite na dno pečice.

### Zgornja žarnica

1. Obrnite steklen pokrov in ga odstranite.



2. Očistite stekleni pokrov.
3. Žarnico zamenjajte z ustrežno žarnico, odporno proti visoki temperaturi 300 °C.
4. Namestite stekleni pokrov.

## 12. ODPRAVLJANJE TEŽAV

**⚠ UPOZORNENIE!**

Oglejte si poglavja o varnosti.

## 12.1 Kaj storite v primeru ...

Težava	Prepričajte se, ali
Naprave ni mogoče vklopiti ali je uporabljati.	Naprava je pravilno priključena na napajanje.
Naprava se ne segreje.	Samodejni izklop je onemogočen.
Naprava se ne segreje.	Vrata naprave so zaprta.
Naprava se ne segreje.	Varovalka ni pregorela.
Naprava se ne segreje.	Ključavnica je izklopljena.
Luč ne sveti.	Vlažno pečenje je vklopljena.
Luč ne deluje.	Luč je pregorela.
Sonda za hrano ne deluje.	Vtič Sonda za hrano je povsem vtaknjen v vtičnico.
Err C2	Izvelkli ste vtič Sonda za hrano iz vtičnice.
Err C3	Vrata naprave so zaprta ali pa zapora vrat ni pokvarjena.
Err F102	Vrata naprave so zaprta.
Err F102	Zapora vrat ni pokvarjena.
Na prikazovalniku se prikaže 00:00.	Prišlo je do izpada napajanja. Nastavite uro.



Če se na prikazovalniku prikaže koda napake, ki je ni v razpredelnici, izklopite in vklopite varovalko, da ponovno zaženete napravo. Če se koda napake pojavi ponovno, se obrnite na pooblaščen servisni center.

## 12.2 Servisni podatki

Če težave ne morete razrešiti sami, se obrnite na prodajalca ali pooblaščen servisni center.

Potrebni podatki za servisni center se nahajajo na ploščici za tehnične navedbe. Ploščica za tehnične navedbe se nahaja na sprednjem okvirju naprave. Vidna je, ko odprete vrata. Ploščice za tehnične navedbe ne odstranjujte z naprave.

**Priporočamo, da podatke vpišete sem:**

Model (MOD.):

Produktna številka (PNC):

Serijska številka (S.N.):

## 13. ENERGIJSKA UČINKOVITOST

### 13.1 Podatki o izdelku in informacijski list o izdelku v skladu s predpisi EU o okoljsko primerni zasnovi in energijskem označevanju

Ime dobavitelja	AEG
Identifikacija modela	NBS6P53AK 944035018 OS6PB51AM 944035190
Indeks energijske učinkovitosti	81,2

Razred energijske učinkovitosti	A+	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, običajni način	1,09 kWh/cikel	
Poraba energije pri standardni obremenitvi, način z ventilatorjem	0,69 kWh/cikel	
Število votlin pečice	1	
Toplotni vir	Električna energija	
Prostornina	71 l	
Vrsta pečice	Pečica, v vgrajenem štedilniku	
Masa	NBS6P53AK	34.0 kg
	OS6PB51AM	34.0 kg

IEC/EN 60350-1 – Gospodinjiski električni aparati za pripravo jedi – 1. del: Štedilniki, pečice, parne pečice in žari – Metode za merjenje obnašanja.

## 13.2 Podatki o izdelku glede porabe energije in najdaljšega časa za doseg ustreznega načina nizke moči

Poraba energije v stanju pripravljenosti	0.8 W
Najdaljši čas, ki je potreben, da oprema samodejno doseže ustrezen način nizke moči	20 min

### 13.3 Nasveti za varčevanje z energijo

Spodnji nasveti vam bodo pomagali prihraniti energijo pri uporabi naprave.

Poskrbite, da bodo vrata naprave med delovanjem zaprta. Vrat med pripravo obroka ne odpirajte prepogosto. Poskrbite, da bo tesnilo vrat čisto, in preverite, da je dobro nameščeno.

Uporabljajte kovinsko posodo in temne neodbojne pekače in posode za boljše varčevanje z energijo.

Naprave pred kuhanjem ne predgrevajte, razen če je to posebej priporočljivo.

Presledki med pečenjem več jedi naj bodo čim krajši.

#### Pečenje z ventilatorjem

Ko je mogoče, uporabljajte funkcije pečenja z ventilatorjem, da prihranite energijo.

#### Akumulirana toplota

Pri pečenju, daljšem od 30 minut, tri do 10 minut pred potekom časa pečenja znižajte

temperaturo naprave na najnižjo stopnjo. Akumulirana toplota v napravi peče naprej.

Z akumulirano toploto ohranite toplo hrano oz. pogrejte ostale jedi.

Ko izklopite napravo, se na prikazovalniku prikaže akumulirana toplota ali temperatura.

#### Ohranjanje jedi toplih

Če želite uporabiti akumulirano toploto in ohraniti toplo hrano, izberite najnižjo možno nastavitev temperature. Na prikazovalniku se prikaže indikator akumulirane toplote ali temperatura.

#### Pečenje ob izklopljeni luči


Med pečenjem izklopite luč. Vključite jo samo, ko jo potrebujete.


#### Vlažno pečenje

Funkcija je zasnovana za varčevanje z energijo med pečenjem.

Ko uporabljate to funkcijo, luč po 30 sekundah samodejno ugasne. Luč lahko ponovno vključite, a to dejanje bo zmanjšalo pričakovani prihranek energije.

## 14. SKRB ZA OKOLJE

Reciklirajte materiale, ki jih označuje simbol . Embalažo odložite v ustrezne zabojnike za reciklažo. Pomagajte zaščititi okolje in zdravje ljudi ter reciklirati odpadke električnih in elektronskih naprav. Naprav, označenih s

simbolom , ne odstranjajte z gospodinjskimi odpadki. Izdelek vrnite na krajevno zbirališče za recikliranje ali se obrnite na občinski urad.

**aeg.com**

867380982-B-032025



**CE**